

1. நெய் கோழி வறுவல் Palni Murugan Jaya TV 10/11/21

தேவையான பொருட்கள்:

கோழி	- 1/2 கிலோ
நெய்	- 1 மேசை கரண்டி
மல்லி	- 1 மேசை கரண்டி
சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகு	- 1 தேக்கரண்டி
கரம்பு	- 4
கறுவா பட்டை	- 1
வரமிளகாய்	- 3
புளி	- சிறிதளவு
தயிர்	- 1/2 கப்
மஞ்சள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
தயிர்	- 1/2 கப்
மஞ்சள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 மேசை கரண்டி
பூண்டு நசித்தது	- 4 பல்லு
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி

செய்முறை:

மல்லி, மிளகு, வரமிளகாய், பட்டை, கரம்பு, சீரகம் வறுத்து ஆறியபின் தூளாக்கவும். தயிர், மசாலா தூள் கலந்து அதில் கோழியை பிரட்டி அரை மணி ஊற வைக்கவும். பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் இஞ்சி பூண்டு விழுது, நசித்த பூண்டு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கி கோழி சேர்த்து கிளறவும். மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து கிளறி மூடி 6/7 நிமிடம் medium flame இல் அவியவிடவும். புளித்தண்ணி சேர்த்து கிளறி பின் நெய் சேர்த்து ரோஸேட் பண்ணி இறக்கவும்.