

Blended Coriander, Cumin Chicken Masala

Prep Time: 15 mins

Cook Time: 25 mins



Ingredients

- 1 small cinnamon stick
- 2 cloves
- ½ a star anise
- 1 bay leaf
- ½ tablespoon of chili powder
- 2 tablespoons of coriander powder
- 1 tablespoon of cumin powder
- ½ tablespoon of fennel powder
- ½ tablespoon of garam masala (optional)
- 1 tablespoon of low-fat hung curd
- Gingelly oil/ trans-fat free margarine
- Rock salt
- 500g to 600g of skinless chicken
- 10 to 15 small onions
- 4 green chilies
- 5 cloves of garlic
- 3 inches of ginger
- 1 small tomato
- 1 inch of turmeric
- Coriander leaves
- Curry leaves

Method

1. Pound all the ingredients together - onion, chili, garlic, ginger, tomato, turmeric, coriander leaves and curry leaves.
2. Add oil and sauté cinnamon stick, cloves, star anise and bay leaf.
3. Add in fennel powder. Then add the pounded ingredients.
4. Sauté till the raw smell goes off.
5. Add in chilli powder, coriander powder and cumin powder.
6. Stir well. Add in hung curd, a little water and rock salt.
7. Cook masala on medium flame for 5 to 7 mins.
8. Add in chicken. Stir occasionally. Cook till chicken is done about 15 mins on medium flame.
9. Add in garam masala and cook for another 3 mins.



Recipe courtesy of Komathi Priya

அரைத்து விட்ட கொத்தமல்லி சீரகம் கோழி மசாலா

தயாரிப்பு நேரம்: 15 நிமிடங்கள்

சமையல் நேரம்: 25 நிமிடங்கள்



தேவையான பொருட்கள்

- 1 சிறிய துண்டு பட்டை
- 2 கிராம்புகள்
- ½ லவங்கம்
- 1 பிரிஞ்சி இலை
- ½ மேசைக்கரண்டி மிளகாய்த்தூள்
- 2 மேசைக்கரண்டி மல்லித்தூள்
- 1 மேசைக்கரண்டி சீரகத்தூள்
- ½ மேசைக்கரண்டி சோம்புத்தூள்
- ½ மேசைக்கரண்டி கரம் மசாலா (வேண்டுமானால்)
- 1 மேசைக்கரண்டி கொழுப்பு குறைவான கெட்டித்தயிர்
- நல்லெண்ணெய் / டிரான்ஸ் கொழுப்பில்லாத மார்கரின்
- கல் உப்பு
- 500 முதல் 600 கிராம் தோல்நீக்கிய கோழி
- 10 முதல் 15 சின்ன வெங்காயம்
- 4 பச்சை மிளகாய்
- 5 பூண்டுப் பற்கள்
- 3 அங்குல இஞ்சி
- 1 சிறிய தக்காளி
- 1 அங்குல மஞ்சள்
- கொத்தமல்லித் தழை
- கறிவேப்பிலைகள்

செய்முறை

1. வெங்காயம், மிளகாய், இஞ்சி, பூண்டு, தக்காளி, மஞ்சள், கொத்தமல்லித் தழை, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்து இடிக்கவும்.
2. எண்ணெய் சேர்த்து, பட்டை, கிராம்பு, லவங்கம், பிரிஞ்சி இலையைத் தாளிக்கவும்.
3. சோம்புத்தூளைச் சேர்க்கவும். பிறகு இடித்து வைத்துள்ள கலவையைச் சேர்க்கவும்.
4. பச்சை வாடை போகும்வரை வதக்கவும்.
5. மிளகாய்த்தூள், மல்லித்தூள் மற்றும் சீரகத்தூள் சேர்க்கவும்.
6. நன்றாகக் கிளறவும். தயிர், சிறிதளவு தண்ணீர், கல் உப்பு சேர்க்கவும்.
7. மசாலாவை 5 முதல் 7 நிமிடங்களுக்கு நடுத்தர அனலில் வேகவிடவும்.
8. கோழியைச் சேர்த்து, இடையிடையில் கிளறிவிடவும். சுமார் 15 நிமிடங்களுக்கு நடுத்தர அனலில் கோழியை நன்றாக வேகவிடவும்.
9. கரம் மசாலா சேர்த்து மேலும் 3 நிமிடங்களுக்கு வேகவிடவும்.



இந்த சமையல் குறிப்பை
வழங்கியவர் கோமதி பிரியா