



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes

We have tons of Chicken Recipes for you from

Penmai's Kitchen Queens

www.Penmai.com



Our sincere thanks to all the members who had contributed their recipes in Penmai. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form, all rights reserved by the respective contributors. Though the contents provided here are with good faith and free from errors, we do not warrant its accuracy or completeness.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: PriyaGautham

Oven baked chicken



Ingredients

- Chicken -3/4 kg

Marinade - 1

- Plain red chilly powder - 1 1/4 tsp
- Kashmiri chilly powder - 1/4 tsp
- Lemon - 1 big (juice it)
- Ginger garlic paste - 1 tsp
- Thick Sour curd – 1 1/2 tbsp
- Salt - To taste



Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

Marinade - 2

- Corn flour - 1 tbsp
- Pottukadalai flour - 1 tbsp
- Salt - less than 1/4 tsp
- Egg white - From 2 eggs
- Melted butter - 1tbsp
- Optional Plain chilly powder- less than 1/4 tsp

Method

1. To the clean chicken add the ingredients listed in marinade 1.
2. Mix well and smear into the slashes too. Marinade for minimum 4 hrs. Best if done overnight.
3. In that case refrigerate. Note no artificial colors used.
4. The Kashmiri chilly powder will impart the color.
After the initial marinating time is over, now to this chicken add all ingredients listed in marinade 2.
5. Again mix well and smear into slashes. Marinade for at least 4 hrs.
Preheat oven at 200*c.
Place the chicken in a lined baking tray.
Transfer to oven and bake until juices run clear.
6. Remember to turn in between.
7. It took around 20 mins in our oven. So adjust cooking time according to your oven.

If using skinless chicken initially bake by covering with aluminium foil. It retains the moistness.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Note

- Chicken with bone tastes better.
- You can use chicken thighs alone or drumsticks too.
- If not too health conscious (once in a while) use chicken with skin on, but make deep slashes in skin so marinade penetrates.
- Chicken with skin keeps the meat moist when baking. You can discard it without consuming.
- I have used skinless chicken.
- Instead of butter can use olive oil or any vegetable based spread too.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: PriyaGautham

Pepper Chicken

Ingredients

- Chicken - 1 kg
- Onion - 2
- Ginger garlic paste - 2 tsp
- Tomato - 2
- Chilly powder - 2 tsp
- Turmeric powder - 1/4 tsp
- Garam masala powder - 1 tsp
- Salt – To taste
- Tamarind paste - 2 tsp
- Oil - 1 tbsp

Seasoning

- Cloves - 5
- Cinnamon - 1 big piece
- Elaichi - 4
- Jeera - 1/2 tsp
- Saunf - 1/2 tsp
- Curry leaves
- Dry red chillies - 2

To toast and grind

- Oil - 1 tsp



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

- Grated coconut - 1 tbsp
- Pepper corns - 1 1/2 tbsp
- Ground nuts - 1 1/2 tbsp
- Khuskhus - 1 tsp

Preparation

1. Clean chicken.
2. Slice onions and tomatoes.
3. I have used chilly powder i.e chilly : dhania powder 1:2 ratio mix.
4. Toast the coconut, groundnuts, Khuskhus and pepper corns. Cool it and grind it in mixie.
5. If you use groundnut oil for cooking this dish taste will be different. Also hand grinding the masala imparts a nice flavour.

Method

1. Heat pressure cooker. Add oil. Season with the whole garam masala listed above and curry leaves and red chillies.
2. Add onions and saute. Cook till golden.
3. Add the ginger garlic paste and cook till rawness disappears.
4. Now add the red chilly powder, salt, turmeric powder and garam masala powder. Saute in low flame for a minute. Ensure the powder does not burn.
5. Add the chicken and mix until coated with the masala.
6. Add the tomatoes and mix well. Cook covered for a few minutes. No need to add water. If chicken is not young meat add some water, otherwise it can cook in its juices or a sprinkle of water.
7. When chicken is half done add the tamarind paste and the toasted ground coco-pepper masala.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

8. Mix well and cover the pressure cooker and simmer for further ten mins. No need for whistle.
9. Open cooker and if oil has separated it is done. Garnish with chopped coriander leaves
10. This dish will be like a thokku.
11. Please adjust pepper to suit your family's taste.
12. Goes well with rice and parottas.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: Amkill @ Anu

Chicken pepper fry

Ingredients

- Chicken - 1/2 kg boneless
- Salt - To taste
- Turmeric powder - 1/4 tsp
- Lemon juice - 1/2 no.
- Oil - 3 tsp
- Cinnamon - 2 sticks
- Cardamom - 2 nos
- Bay leaves - 2 nos
- Cloves - 3 nos
- Onion chopped – 3 nos (big)
- Ginger paste - 1/2 tsp
- Garlic paste - 1/2 tsp
- Chilli powder - 1/2 tsp
- Coriander powder - 1 tsp
- Tomato - 2 nos (small)
- Pepper powder - 2 tsp
- Tamarind juice - 1/2 cup
- Coriander leaves - 1/4 bunch (washed and chopped)

Method

1. Marinate chicken with salt, turmeric powder and lemon juice.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

2. Heat oil; add cinnamon, cardamom, cloves, and bay leaves once it crackles add chopped onions.
3. Saute till the onions change color and ginger garlic paste.
4. Saute till it gets cooked and add chilli powder, coriander powder, and tomatoes.
5. Cook till the tomatoes mashed up thoroughly.
6. Add chicken; saute for some time till the masala coats the chicken.
7. Add till water as chicken will shed a lot of water while it starts to cook.
8. Cover and cook.
9. Add pepper powder and tamarind juice after it is fully cooked otherwise the gravy will become bitter.
10. Serve hot garnished with chopped coriander leaves.
11. Taste good with chappatis, dosas and idlis.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: Priyagautham

Italian style baked Chicken - A simple dish to put together

Essential Ingredients

- Chicken Thighs - 3/4 kg
- Tomato pasta sauce - 1 bottle (300gms)
- Chopped Fresh herbs - 1 tbsp
- Crushed Chopped Garlic – 2 tsp
- Salt – To taste
- Pepper
- Olive oil - 1 tbsp

Optional ingredients

- Mushroom - 5
- Boiled potatoes - 2 (Quartered)
- Sliced red onion - 1
- Capsicum - 1 (sliced into chunks)
- Wine or stock - 1/4 glass
- Grated Cheese - 2 tbsp

Method

1. Preheat oven to 200*c.
2. Heat a dish (use one that can be both stove top and oven proof) add the Olive oil.
3. Add the chicken skin side down and let it get some color (browning chicken), ensure you turn the other side too.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

4. Now if using the optional veggies layers them over the browned chicken along with the chopped herbs and the garlic.
5. Pour over the store bought pasta sauce. Add 1/4 glass hot water or if using any wine or stock (optional) of choice.
6. If using the cheese, layer it finally.
7. Cover it with a ovenproof lid.
8. Place in preheated oven. Cook at 200*c for 20-30 mins. Serve with Italian rolls.
9. Makes a change from our usual gravies.

Notes

- Use chicken with skin on. You can use thighs, legs, drumsticks or even whole chicken cut into pieces. Slash the skin; rub with some salt and a generous dash of pepper powder.
- Any shop bought tomato sauce will do. Can be just tomato, basil or arrabiata, puttanesca etc. If your sauce has onions, mushrooms, peppers etc you can avoid adding them in addition.
- I have mentioned mushroom, boiled potatoes, onions, cheese etc as optional as their presence or absence does not affect the taste greatly. I use this to make it a complete meal with protein/carbohydrate/veggies.
- Use basil, rosemary, bay leaf, parsley etc - can use just one variety or a little of all these.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: Amkill @ Anu

Chicken Manchurian

Ingredients

- Chicken boneless – 250 gms
- Lemon juice - ½ no
- Chilli powder - 1 tsp
- Corn flour - 1 tsp
- Ginger garlic paste - 1 tsp
- Curd - 2 tsp
- Salt - To taste
- Oil - To fry

For Gravy

- Onion - 1 no (chopped)
- Tomato (ripe) - 2 nos
- Capsicum - 1 no
- Spring onion (optional)
- Chilli powder - 1 tsp
- Salt - To taste
- Corn flour - 1 tsp
- Ginger - ¼ inch
- Garlic - 5 flakes
- Tomato ketchup - 2 tbsp
- Oil



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Method

1. Wash chicken and marinate it with salt and lemon juice for 10 mts.
2. Then add corn flour and chili powder, ginger garlic paste, curd and allow standing for 1 hour before frying.
3. Fry in little oil as chicken also will ooze out fat.
4. Fry in batches till chicken is brown and crisp.
5. In the same oil, add chopped ginger and garlic, cook it turns brown.
6. Add chopped onion sauté till it turns white.
7. Add tomato paste, salt, chilli powder and little water and allow boiling.
8. Add ketchup and cook till it is thick.
9. Add fried chicken and capsicum fried separately till it crisp.
10. Serve garnish with chopped spring onion.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: Prema Barani

Chicken Kothu Kari

Ingredients

- Minced Chicken - 1/2 kg
- Big onion - 2 (finely chopped)
- Oil - 3 tsp
- Sambar powder - 2-3 tsp (according to your spiciness, sambar powder is a mix of chilli powder & Dhaniya powder in 1:2 ratio)
- Salt - To taste

Seasoning

- Bay leaves
- Cinnamon
- Cardamom
- Cloves

Make a paste

- Grated coconut- 4 tsp
- Saunf - 1 tsp
- Make a fine paste of it.

Method

1. In a pan, add oil, season with the spices, add onion & cook until it turns the color.
2. Now add the chicken, chilli powder & saute for 5 mints.
3. Then add the coconut paste, salt & little water. Keep cooking it in low flame until it turns out dry and like parrupusili texture.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Note

In India, in the shop itself they'll give you minced chicken if you ask for it, abroad we get minced chicken frozen or you can just steam cook the chicken with little salt and turmeric powder and smash it with your hands once it is cool.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

சிக்கன் பிரை

தேவையானப் பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 கிலோ
- இஞ்சி - 2 இன்ச்
- பூண்டு - 1 (மிதமான அளவு)
- சோம்பு - 1/2 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கேசரி பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை
- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- கருவேப்பிலை - 1 கொத்து
- மிளகாய் தூள் - காரத்திற்கு ஏற்ப
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. சிக்கனை நன்றாக சுத்தம் செய்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி, பூண்டு, சோம்பு இந்த மூன்றையும் மிக்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, பின் சிறிதளவு மஞ்சள் தூள், கேசரி பவுடர், தேவையான அளவு மிளகாய் தூள் போட்டு சில நிமிடங்கள் வதக்கவும்.
4. பிறகு இதனுடன் சிக்கன் துண்டுகளைப் போட்டு நன்றாக பிரட்டிவிட்டு, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து நன்றாக வேகும் வரை மூடி வைத்து வேக வைக்கவும். தண்ணீர் சேர்க்கத் தேவை இல்லை. சிக்கனில் இருக்கும் தண்ணீரிலேயே வெந்துவிடும் (தேவை என்றால் மட்டும் சிறிது தண்ணீர் சேர்க்கலாம்).
5. சிக்கன் வெந்தவுடன் இறக்கி சூடாகப் பரிமாறலாம்.

குறிப்பு

இஞ்சி, பூண்டு, சோம்பு இவற்றுடன் சின்ன வெங்காயம் சேர்த்தும் அரைத்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Chicken Recipes (Tamil & English)

We have tons of chicken recipes for you

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

சிக்கன் சக்கா

தேவையானப் பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 கிலோ
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (மிதமான அளவு)
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 4 டீஸ்பூன்
- வரமிளகாய் - 6 to 8 (காரத்திற்கு ஏற்ப)
- மிளகுத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- கொத்தமல்லி இலை - அரை கப்
- கறிவேப்பிலை - சிறிது
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. சிக்கனை சிறிய துண்டங்களாக வெட்டி, சிறிது மஞ்சள் தூள் போட்டு நன்றாகக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. கழுவிய பின்பு உப்பு போட்டு நன்றாக கலந்து அரை மணிநேரம் ஊற வைக்கவும்.
3. பெரிய வெங்காயத்தைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
4. பின் வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, பின் இஞ்சி பூண்டு விழுது, நறுக்கி வைத்த பெரிய வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும்.
5. வெங்காயம் நன்கு வெந்ததும் சிக்கனைப் போட்டு நன்றாக வதக்க வேண்டும். பின் இதனுடன் லேசாக மஞ்சள் தூள் போட்டு நன்கு கிளற வேண்டும்.
6. இப்பொழுது வரமிளகாயை இரண்டாகக் கிள்ளிப் போட்டு நன்கு பிரட்டிவிட்டு லேசாக தண்ணீர் தெளித்து மூடி போட்டு 20 நிமிடம் வேக வைக்கவும் (சிக்கனை சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி இருப்பதால் சிக்கன் நன்றாக சுருண்டு வெந்திருக்கும்).
7. இப்போது அடுப்பை மிதமான சூட்டில் வைத்து மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் தூவி ஒரு 5 நிமிடங்கள் கிளறி கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.
8. சுவையான, சூடான சிக்கன் சக்கா ரெடி.