

ఉల్లి బిర్యాని (Onion Biryani in telugu Ulli Pulav)



కావలసిన పదార్థాలు

బాస్మతి రైస్ - పావు కేజీ

జీలకర్ర- అర టీ స్పూన్

మిరియాలు- టీ స్పూన్

లవంగాలు - మూడు

ఏలకులు - రెండు

బిర్యానీ ఆకు- ఒకటి

ఉల్లిపాయ ముక్కలు -కప్ప

చిన్న ఉల్లిపాయలు - కప్ప

ఉప్పు- తగినంత

తరిగిన కొత్తిమీర - అరకప్ప బాస్మతి రైస్ - 200 గ్రా

నెయ్యి - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం

1) ముందుగా అన్నం వండి చల్లారనివ్వాలి.

2) కళాయి లో నెయ్యి వేడి చేసి జీలకర్ర, మిరియాలు, లవంగాలు, బిర్యానీ ఆకు వేసి వేయించాలి.

3) అవి వేగిన తర్వాత ఉల్లిపాయ ముక్కలు, చిన్న ఉల్లిపాయలను వేసి గోధుమరంగు వచ్చే వరకు వేయించాలి.

4) ఇప్పుడు అన్నం, ఉప్పు వేసి కలిపి దించేయాలి.