

కొబ్బరి అన్నం (Coconut Biryani / Kobbari Annam)



కావలసిన పదార్థాలు :

కొబ్బరి కాయలు : 2

బియ్యం : అరకిలో

పసుపు : 1 టీ స్పూన్

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

ఉప్పు : సరిపడ

లవంగాలు : నాలుగు

దాల్చిన చెక్క : చిన్న ముక్క

నెయ్యి : రెండు టీ స్పూన్ లు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) ముందుగా బియ్యం కడిగి నీళ్ళుపోసి నానబెట్టాలి.
- 2) కొబ్బరి కాయలు కొట్టి కొబ్బరి తీసి చిన్న ముక్కలుగా కొయ్యాలి.
- 3) చిన్నగా కోసిన కొబ్బరి ముక్కలను మిక్సిలో వేసి కొద్దిగా నీళ్ళు కలిపి కొబ్బరి పాలు తియ్యాలి.
- 4) ఇవి లీటరు వచ్చేవరకు మిక్సిలో వేస్తూ మొత్తం కొబ్బరిలో పాలు అన్ని తీసి లీటరు కొలిచి పక్కన పెట్టాలి.
- 5) స్టవ్ పై కుక్కరు పెట్టి నెయ్యి వేసి కాగిన తరువాత లవంగాలు, చెక్క, పచ్చిమిర్చి చీలికలు వేసి తరువాత పసుపు కలపాలి.
- 6) ఇప్పుడు నానపెట్టిన బియ్యం వేసి, కలిపి కొబ్బరి పాలు, ఉప్పు వేసి మూతపెట్టాలి.
- 7) రెండు విజిల్స్ వచ్చాక స్టవ్ ఆపి, కుక్కర్ ఆవిరి పోయేవరకు వుండి, మూత తీసి ఒకసారి కలిపి కరివేపాకు వేసి మూతపెట్టాలి.

* అంతే రెండు నిమిషాలకు కొబ్బరి అన్నం తినటానికి రెడి.

గమనిక : దీనిలో కోడికూర చాల బాగుంటుంది.