

వెజిటబుల్ బిర్యాని (Vegetable Biryani in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం : అర కిలో

కారెట్ : నాలుగు (ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి)

బీన్సు: వంద గ్రాములు (ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి)

బంగాళా దుంపలు : నాలుగు (చిన్న ముక్కలుగాకట్ చెయ్యాలి)

ఉల్లిపాయలు : అయిదు (నిలువుగా ముక్కలు చేసుకోవాలి)

పచ్చి బఠాణి : ఒక కప్పు (నాన బెట్టినవి)

లవంగాలు: అయిదు

యాలకులు : ఆరు

దాల్చిన చెక్క : ఆరు ముక్కలు

అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద : రెండు టీ స్పూన్లు

నేయి లేదా డాల్డా : తగినంత

పచ్చిమిర్చి: ఆరు(నిలువుగా చీలికలు చేసుకోవాలి)

ధనియాలు, జీలకర్ర పొడి: రెండు స్పూన్లు

కారం: ఒక స్పూను

పసుపు: చిటికెడు

ఉప్పు : తగినంత

నీరు: ఒకలీటరు

కొత్తిమీర: ఒక కట్ట

పుదీనా : అర కట్ట

జీడిపప్పు: పది పదిహేను

బిర్యాని ఆకు : రెండు మూడు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) ముందుగా బియ్యం కడిగి నీటిలో ఒక అరగంట నాన నివ్వాలి. కూరలన్నీ తరిగి పెట్టుకోవాలి.
- 2) ఒక కుక్కర్ తీసుకొని స్టవ్ మీద పెట్టాలి. అందులో సుమారు రెండు మూడు టేబుల్ స్పూన్ల నూనె వేసుకోవాలి.
- 3) నూనె కాగాక అందులో లవంగాలు, యాలకులు , జీడి పప్పు, బిర్యాని ఆకు మరియు చెక్క వేసి వేయించాలి.
- 4) ఇప్పుడు అందులో ఉల్లిపాయలు వేసి దోరగా వేపి .ఉల్లిపాయలు వేగాక అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద వెయ్యాలి. అది పచ్చి వాసన పోయే దాక వేయించి పచ్చి మిర్చి వేసుకోవాలి.
- 5) వేగాక అందులో తరిగి ఉంచుకున్న కూరగాయ ముక్కలు వేసుకోవాలి.అవి కొంచెం వేగ నివ్వాలి.
- 6) ఇప్పుడు నానబెట్టుకున్న బియ్యం వెయ్యాలి. అన్ని బాగా కలిపి కొత్తిమీర, పుదీనా, ఉప్పు, పసుపు, కారం మరియు ధనియాలు జీలకర్ర పొడి వేసి బాగా కలుపుకోవాలి.
- 7) ఇప్పుడు ఒక లీటరు నీరు పోసి అన్నీ బాగా కలిపి మూత పెట్టుకోవాలి.కుక్కర్ రెండు విజిల్స్ రాగానే కట్టేయ్యాలి. అంతే ఎంతో రుచిగా ఉండే వెజిటబుల్ బిర్యాని రెడీ