

పులావ్ (Pulav Preparation / Palav Tayyari)



వంటపేరు : పులావ్

కావలసిన పదార్థాలు :

బాస్మతి బియ్యం : అరకిలో (రెండు గ్లాసులు)

ఉల్లిపాయ : ఒకటి

పచ్చిమిర్చి: మూడు

అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ : 1 టేబుల్ స్పూన్

లవంగాలు : ఐదు

దాల్చినచెక్క : చిన్న ముక్కలు రెండు

యలుకులు : నాలుగు

మరాఠీ మొగ్గలు : నాలుగు

జాజికాయ : చిన్న ముక్క

జాపత్రి : రెండు రేకులు

పలావు ఆకు : మూడు

సాజిరా : 1 టీ స్పూన్

కొత్తిమీర : 1 కట్ట

పుదీనా : అరకట్ట

ఉప్పు : సరిపడ

నెయ్యి : అర కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

1) బియ్యం కడిగి నీళ్లు వంచి పక్కన పెట్టాలి.

2) ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, టమాటాలు ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.

- 3) ఇప్పుడు స్టవ్ వెలిగించి కుక్కర్ పెట్టి నెయ్యి వేడిచేయాలి.
 - 4) మసాల దినుసులన్నీ వేసి వేగనివ్వాలి. పచ్చిమిర్చి ముక్కలు , ఉల్లి ముక్కలు వేసి వేపాలి.
 - 5) తరువాత అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి మంచి వాసన వచ్చేవరకు వేపి, కొత్తిమీర, పుదీనాకూడా వేసి ఒకసారి కలపాలి.
 - 6) ఇప్పుడు బియ్యం వేసి కాసేపు కలిపి, ఉప్పు, నాలుగు గ్లాసుల నీళ్లు వేసి కుక్కర్ మూతపెట్టాలి.
 - 7) కాసేపటికి విజిల్స్ రావటం మొదలు పెడుతుంది, ఇప్పుడు రెండే రెండు విజిల్స్ వచ్చాక స్టవ్ ఆపాలి.
- * అంతే పులావ్ రెడి.