

ఆమ్ కి దమ్ బిర్యానీ



కాపలసినవి: బాస్మతి బియ్యం: పావుకిలో, మామిడిపండ్లు: పావు కిలో (ముక్కలుగా కోయాలి), ఉల్లిపాయలు: రెండు (సన్నగా తరగాలి), పెరుగు: కప్పు, కారం: 2 టేబుల్స్పూన్లు, పచ్చిమిర్చి: నాలుగు, ఉప్పు: రుచికి సరిపడా, షాజీరా: టేబుల్స్పూను, యాలకులపొడి: టేబుల్స్పూను, జాపత్రిపొడి: 2 టేబుల్స్పూన్లు, వసుపు: 2 టేబుల్స్పూన్లు, అల్లంవెల్లుల్లి ముద్ద: 4 టేబుల్స్పూన్లు, దనియాలపొడి: టేబుల్స్పూను, కుంకుమపువ్వు: ఒక గ్రాము, పుదీనా: కట్ట, రోజ్ వాటర్: నాలుగుచుక్కలు, కెర్రావాటర్(మొగలిపూలనీరు): 4 చుక్కలు

తయారుచేసే విధానం

- * రోజ్ వాటర్, కెర్రావాటర్, నెయ్యి, బాస్మతిబియ్యం, కుంకుమపువ్వు, పుదీనా ఆకులను పక్కకు ఉంచి మిగిలిన దినుసులన్నింటినీ కలపాలి.
- * ఇప్పుడు ఈ మిశ్రమాన్ని మామిడిపండ్ల ముక్కలకు పట్టించి అరగంటసేపు పక్కన ఉంచాలి.
- * బాస్మతిబియ్యంలో 3 లీటర్ల నీళ్లు పోసి సగం ఉడికించాలి.
- * మందపాటి బాణలిలో నానబెట్టిన మామిడిపండ్ల ముక్కలు వేసి దానిమీద సగం ఉడికించిన అన్నం వేసి ఆపైన కెర్రా వాటర్, రోజ్ వాటర్ చిలకరించాలి. కుంకుమపువ్వు, పుదీనా ఆకులు చల్లాలి.
- * ఇప్పుడు దీనిమీద మూతపెట్టి ఆవిరి బయటకు పోకుండా గోధుమపిండిని అంటించి సుమారు అరగంటసేపు సిమ్లో దమ్ చేయాలి.
- * మొత్తంగా ఉడికిన తరవాత దించి రైతాతో వడ్డించాలి.