

వెజ్ బిర్యాని (Vegetable Biryani Preparation in Telugu)



వంటపేరు : వెజ్ బిర్యాని

కావలసిన పదార్థములు :

బియ్యం : కిలో

టమాటాలు : నాలుగు

పుదీనా ఆకులూ : పది

ఉల్లిపాయలు : రెండు

కాలి ఫ్లవర్ : పువ్వులో నాలుగో వంతు

బంగాళాదుంపలు : రెండు

బీన్స్ : పన్నెండు

మెంతు కూర : రెండు కట్టలు

కేరెట్లు : మూడు

బటానీలు : అర కప్ప

పెరుగు : కప్పన్నర

అల్లంవెల్లుల్లి : రెండు టీ స్పూన్లు

పచ్చిమిర్చి : ఐదు

పసుపు : అర టీ స్పూన్

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

గరం మషాలా : టీ స్పూన్

నెయ్యి : నాలుగు టేబుల్ స్పూన్లు

నూనె : అర కప్పు

కొత్తిమీర : కట్ట

తయారుచేయు విధానం :

- 1) బియ్యం కడిగి పావుగంట నాననివ్వాలి.
- 2) స్టవ్ వెలిగించి బాణిలో నూనె వేడి చెయ్యాలి. నూనె కాగాక పచ్చిమిర్చి, ఉల్లి ముక్కలు వేసి వేగక, అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు వేసి కలిపి అర టీస్పూన్ గరం మషాలా, పసుపు, కారం, కూరగాయల ముక్కలు వేసి కలిపి పెరుగు వేసి కాసేపు వేయించాలి.
- 3) పెరుగు మొత్తం యిగిరి పోయాక దించి పక్కన పెట్టాలి.
- 4) లీటరున్నర నీటిని ఎసరుపెట్టి కాగిన తరువాత పుదీనా, మెంతుకూర, కొత్తిమీర, మిగిలిన మసాలా, ఉప్పు వేసి బియ్యం వేసి మూడొంతులు వుడికిన తరువాత సిమ్ లో పెట్టాలి.
- 5) ఇప్పుడు వేరే పాన్ స్టవ్ మీద పెట్టి కాస్త నెయ్యి వేసి, అన్నం వెడల్పుగా సర్ది పైన కూరగాయముక్కల మిశ్రమం వేసి సర్దాలి. అలా పొరలుపొరలుగా వేసిన తరువాత మిగిలిన నెయ్యి వేసి మూత పెట్టి పది నిముషాలు సింల్లో వుంచి ఆవిరి బయటకు రావటం చూసి ఒక నిముషం తరువాత స్టవ్ ఆఫ్ చెయ్యాలి.

* అంతే వెజ్ బిర్యాని రెడి.