

ఎగ్ బిర్యాని (Egg Biryani Preparation in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు:

కోడిగుడ్డు; ఆరు కోత్తిమీర, పుదీనా తురుము: అరకప్పు

పచ్చిమిర్చి:ఆరు

పెరుగు: ఒక కప్పు

ఆయిల్: మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్: మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

కుంకుమపువ్వు: అర టేబుల్ స్పూన్.

కారం, ఉప్పు: సరిపడా

నిమ్మరసం: ఒక టేబుల్ స్పూన్.

బాస్మతి బియ్యం: నాలుగు కప్పులు,

ఆయిల్ : ఒక టేబుల్ స్పూన్,

బిర్యానీ ఆకులు : మూడు,

లవంగాలు :ఐదు

యాలకులు : ఐదు,

ఉప్పు :తగినంత .

టమాటాలు : రెండు

ఉల్లిముక్కలు : కప్పు

తయారుచేయు విధానం

1) ముందుగా కోడిగుడ్లను ఉడికించి కట్ చేసుకుని పక్కన పెట్టుకోవాలి.2) అలాగే కుంకుమ పువ్వును గోరువెచ్చని పాలలో

నానబెట్టుకోవాలి.3) లవంగాలు, దాల్చిన చెక్క, షాజీరా, మిరియాలను పొడి చేసుకుని పక్కన పెట్టుకోవాలి.

4) బాస్మతి బియ్యంలో సరిపడా నీటిని పోసి, అందులో ఏలకులు, లవంగాలు, బిర్యానీ ఆకులు, పుదీనా ఉప్పు వేసి వండుకోవాలి.

5) తర్వాత ఉడికించిన అన్నాన్ని వెడల్పాటి ప్లేటు లోకి తీసుకుని చల్లార్చాలి.

6) కళాయిలో నెయ్యి వేసి వేడయ్యాక ఉల్లిపాయలు వేసి బ్రౌన్ కలర్ వచ్చేంతవరకు వేయించాలి.

7) ఉల్లిపాయలు వేగాక, పచ్చిమిర్చి అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద ఒకదాని తరువాత ఒకటి వేసి 2 నిమిషాలు వేపాలి.

తర్వాత కారం, బిర్యానీ మసాలా, ధనియాల పొడి, ఉప్పు వేసి కలియబెట్టాలి.

8) ఈ మిశ్రమంలో టమాటా, కోడిగుడ్లు వేసి మసాలా కలిసేలా వేపుకోవాలి. ఇందులో పెరుగు, నిమ్మరసం వేసి పది నిమిషాల వేపి స్టప్

మీద నుంచి దించి పక్కన పెట్టాలి

9) ఒక పాన్ తీసుకుని అందులో కొద్దిగా నెయ్యి వేసి ఉడికించుకున్న అన్నాన్ని వేయాలి.

10)దీని మీద కోడిగుడ్డు మసాలాకలిపి వేయించిన మిశ్రమం వేసిఅంతా సర్దాలి .దీని పై నెయ్యి, పాలలో నానబెట్టిన కుంకుమపువ్వు

చిలకరించి, కోత్తిమీర చల్లిమూత పెట్టి పదినిమిషాల పాటు ఉడికించి దింపేయాలి.