

పుదీనా పులావ్ (Pudina Pulav Preparation in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం : అరకిలో

ఉల్లి ముక్కలు : అర కప్పు

పచ్చిమిర్చి : ఆరు

ఉప్పు : తగినంత

డాల్డా : పావుకప్పు

పుదీనా : రెండు కట్టలు చిన్నవి

చెక్క, లవంగా, యాలుకలు, అల్లం వెల్లుల్లి, కొత్తిమీర, అనాస పువ్వు, పుదీనా కలిపి పేస్టులా చేసిన మసాలా : 1 కప్పు

ఉడికించిన గ్రుడ్లు : మూడు

తయారుచేయు విధానం :

1) బియ్యం కడిగి నీళ్ళు వంచి పక్కన పెట్టాలి.

2) ఇప్పుడు స్టవ్ పై గిన్నె పెట్టి డాల్డా వేడి చెయ్యాలి.

3) డాల్డా వేడి అయ్యాక ఉల్లి ముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించాలి.

తరువాత పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేగాక అన్ని కలిపి పేస్టు చేసిన పుదీనా పేస్టు వేసి వేయించాలి.

4) ఇప్పుడు ఒక లీటరు నీళ్ళు పోసి ఉప్పు వేసి మూతపెట్టి మరగనివ్వాలి.

5) నీళ్ళు మరుగుతుండగా బియ్యం వేసి కలిపి మూతపెట్టి పది నిమిషాలు ఉడికించాలి. అంతే పుదీనా పులావ్ రెడీ

6) దీనిని ఎగ్ పిసెస్ (గ్రుడ్లు) తో అలంకరించి సర్వ్ చెయ్యాలి.