

ఆలూ పలావ్ (aloo palaav in telugu)



ఆలూ పలావ్

కావలసిన పదార్థాలు

చిన్న బంగాళదుంపలు - పావు కిలో,

బియ్యం - పావుకిలో

ఉల్లిపాయ - ఒకటి

పచ్చిమిర్చి - ఐదు

పుదీనా - చిన్న కట్ట,

అల్లం వెల్లుల్లిముద్ద - టీ స్పూను,

ఏలకులు - ఐదు

లవంగాలు - ఐదు

దాల్చినచెక్క - అంగుళం ముక్క,

షాజీరా - టీ స్పూను

నూనె - మూడు టీ స్పూన్లు,

నెయ్యి - రెండు టీస్పూన్లు

పచ్చిబఠాణీలు - వంద గ్రాములు

తాయారు చేయు విధానం

1) బియ్యం కడిగి పది నిముషాలు నాననివ్వాలి.

2) పాన్ లో నూనె, నెయ్యి కలిపి వేడి చేయాలి.

3) అందులో నిలువుగా తరిగిన ఉల్లిపాయ వేసి వేయించాలి.

4) తరవాత నిలువుగా చీల్చిన పచ్చిమిర్చి, పుడీనా ఆకులు, గరంమసాలా , 5) పచ్చిబఠాణీలు, అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద వేసి కొద్దిసేపు వేయించాలి.

6) ఇప్పుడు బంగాళా దుంపలు వేసి వేయించాలి.

7) అవి వేగాక నీళ్లు పోసి తగినంత ఉప్పు వేసి మరిగించాలి.

8) నీళ్ళు మరుగుతుండగా బియ్యాన్ని వేసి ఉడికించాలి.

9) బియ్యం పది నిముషాలు ఉడికించి మంట తగ్గించి మూతపెట్టినిదానంగా మరో ఐదు నిముషాలు మగ్గనిచ్చి దింపేయాలి.