

కిమా పలావ్ (Keema Pulao in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు

బియ్యం : అరకిలో

కిమా : కప్పు

కారం : టీ స్పూన్

ఉల్లిముక్కలు : అర కప్పు

పచ్చిమిర్చి : ఆరు

ఉప్పు : తగినంత

డాల్డా : పావుకప్పు

పుదీనా : చిన్నకట్ట

చెక్క,లవంగా,యాలకలు : కొద్దిగా

అల్లం వెల్లుల్లి: టేబుల్ స్పూన్

కొత్తిమీర : కట్ట

అనాస పువ్వు : కొద్దిగా

పలావు ఆకు : రెండు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) బియ్యం కడిగి నీళ్ళు వంచి పక్కన పెట్టాలి.
- 2) కిమాలో పసుపు, ఉప్పు వేసి ఉడికించి ఉంచాలి.
- 3) ఇప్పుడు స్టఫ్ పైగిన్నె పెట్టి డాల్డా వేడి చెయ్యాలి.
- 4) డాల్డా వేడి అయ్యాక మసాలాలు వేసి తరువాత ఉల్లిముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించాలి.
- 5) తరువాత పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేగోక ఉడికించిన కిమా వేసి కాసేపు వేయించాలి.
- 6) ఇప్పుడు కారం,ఉప్పు,పుదీనా,అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు వేసి వేయించాలి.
- 7) బియ్యం వేసి కలిపి సరిపడా నీళ్ళు పోసి మూత పెట్టి పది నిముషాలు ఉడికించాలి.
- 8) ఇప్పుడు మూత తీసి తయారయ్యిన పలావ్ లో కొత్తిమీర చల్లిస్తే ఆపాలి.