

చికెన్ బిర్యాని (Chicken Biryani Preparation in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

చికెన్ : 1 కిలో

బాస్మతి బియ్యం : 1 కిలో

నెయ్యి : అరకప్పు

పలావు ఆకులు: మూడు

లవంగాలు : పది

యాలకులు : పది

దాల్చిన చెక్క : రెండు ముక్కలు

ఉప్పు : తగినంత

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

కారం : మూడు టీ స్పూన్లు

పెరుగు : రెండు కప్పులు

నిమ్మరసం : పావుకప్పు

కొత్తిమీర : రెండు కట్టలు

పుదీనా ఆకులు : గుప్పెడు

పసుపు : 1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం:

1) బియ్యం కడిగి నీళ్ళుపోసి అరగంట పక్కనపెట్టాలి.

2) స్ప్రే వేలిగించి బాండిపెట్టి నెయ్యి వేడిచెయ్యాలి.

3) మసాల దినుసులలో అన్నింటిలో సగం తీసుకోని, కాగే నేతిలో వేపి, వేగాక ఉల్లిముక్కలు, మిర్చి ముక్కలు వేసి కలపాలి.

4) ఇప్పుడు అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి వేగాక, కారం, ఉప్పు, పసుపు వేసి కలిపి, చికెన్ ముక్కలు వేసి కలపాలి.

5) కాసేపు ఆగి, కప్పు పెరుగు, కొద్దిగా నీళ్ళు వేసి ఉడకనివ్వాలి.

6) పక్క స్టవ్ మీద నీళ్ళు మరిగించి, మిగిలిన మసాల దినుసులు, బియ్యం, ఉప్పు వేసి, అన్నం వండి పదునుమీద ఉండగానే వార్చి

పక్కనపెట్టాలి 7) ఇప్పుడు చికెన్ ఉడికి రెడిగా ఉంటుంది. దీనిలో నిమ్మరసం కలిపి స్టవ్ ఆపాలి.

8) వేరే బాండి తీసుకోని ముందుగా ఉడికిన చికెన్ సగం దానిలో వేసి, దానిమీద ఉడికిన అన్నం సగం వేసి, చికెన్ మీద సర్దాలి.

9) దానిమీద పుదీనా ఆకులు కొన్ని, కొత్తిమీర తురుము కొంచెం వేసి మళ్ళీ మిగిలిన చికెన్ వేసి సర్ది దానిమీద మిగిలిన అన్నం వేసి

వెడల్పుగా చేసి మిగిలిన పుదీనా, కొత్తిమీర జల్లికప్పు పెరుగు బాగా గిలకొట్టి అన్నం మీద వేసి మూత పెట్టాలి.

10) అవిరి బయటకు పోకుండా మైదా పిండి ముద్దతో అంచులు మూసివెయ్యాలి. ఇప్పుడు దీనిని స్టవ్ మీద పెట్టి సిమ్ లో పావుగంట

దమ్ చేయాలి.