

దమ్ కా బిర్యాని (Dham ka Biryani Preparation in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

చికెన్ - ఒక కిలో

బాస్మతి బియ్యం - ఒక కిలో

గరం మసాలా - రెండు టీ స్పూన్లు

అల్లం వెల్లుల్లిముద్ద - ఒక టీ స్పూను

పెరుగు - ఒక కప్పు

ఉల్లిపాయ ముక్కలు - అరకప్పు

పచ్చి మిరపకాయలు - ఐదు

ఎండు మిరపకాయలు - ఆరు

పసుపు - చిటికెడు

కొత్తిమీర - ఒక కట్ట

ఉప్పు - తగినంత

నూనె - సరిప

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మాసాన్ని శుభ్రంగా కడిగి కొద్దిగా పసుపు, ఉప్పు, అల్లం వెల్లుల్లిముద్ద, గరం మసాలా, పెరుగు వేసి బాగా కలిపి రెండు గంటల సేపు నానబెట్టుకోవాలి. బియ్యాన్ని కడిగి నీళ్ళు వంచుకోవాలి.

ఐదు నిమిషాల తర్వాత నీళ్ళుపోసి స్టవ్ మీద బియ్యం సగం మాత్రమే ఉడికించాలి.

ఇప్పుడు స్టవ్ మీద మరో మందపాటి గిన్నె ఉంచి సరిపడా నూనె వేసి పచ్చి మిరపకాయలు, ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసి దోరగా వేయించుకోవాలి.

ఇప్పుడు పెరుగులో నానబెట్టిన మాసాన్ని కొద్దిగా దీనిలో వేసి దానిపై ఉడికించిన అన్నాన్ని వేయాలి.

ఇలాగే ఇంకో పోరలా మిగలిన మాసాన్ని మళ్ళీ అన్నాన్ని వేసి మూత పెట్టాలి.

పాత్రనుంచి ఆవిరి బయటకు పోకుండా ఉండటానికి మెత్తగా కలిపిన మైదాను మూత అంచుల చుట్టూ పెట్టాలి.

మైదా పిండి మొత్తం ఆవిరైపోయి పెచ్చులుగా వచ్చే వరకూ ఉడికించి దించేయాలి.

చివర్లో కొత్తిమీర, ఉల్లిపాయలను వేసి అలంకరించుకోవాలి. దీనికి గోంగూరకూరను వేసి సర్వ చేసుకోవచ్చు.