

మటన్ బిర్యాని (Mutton Biryani)



కావలసిన పదార్థాలు :

మటన్ : 1 కిలో

బాస్మతి బియ్యం : అరకిలో

ఉల్లిపాయలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

అల్లవెల్లుల్లి: రెండు టీ స్పూన్లు

కారం : రెండు స్పూన్లు

ఉప్పు : సరిపడ

కోత్తిమిర : 1 కట్ట

పాలు : అరకప్పు

పుదినా : 1 కట్ట

పెరుగు : రెండు కప్పులు

నిమ్మకాయలు : రెండు

యాలకులు: పది

లవంగాలు : పదిహేను

దాల్చినచెక్క : రెండు అంగుళాలు

నెయ్యి : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

నూనె: 1 కప్పు

షాజీర: 1 టీ స్పూన్

మిరియాలు : అర టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

1) ఉల్లిపాయలు సన్నగా కోసి పక్కనపెట్టాలి.

2) మటన్ కడిగి అల్లవెల్లుల్లి, ఉప్పు, కారం, కొద్దిగా కోత్తిమిర, కొద్దిగా పుదినా, నిమ్మరసం, మసాలా పొడి (చెక్కెన, లవంగాలు, యాలకులు, మిరియాలు, షాజీర కలిపి మరీ మెత్తగా కాకుండా తయారుచేసుకున్న పొడి), పెరుగు కలిపి రెండు గంటలు పక్కన పెట్టాలి.

3) ఇప్పుడు స్టఫ్ వెలిగించి మందపాటి గిన్నెలో నూనెవేసి, ఉల్లిముక్కలు వేసి వేగిన తరువాత మటన్ వేసి సన్నని మంట పై (సింల్) వుడకనివ్వాలి, మధ్యమధ్యలో కలుపుకుంటుంటే.

4) పాలల్లోకుంకుమపువ్వు వేసి నానపెట్టాలి.

5) ఇప్పుడు మరోపక్క స్టఫ్ వెలిగించి మరో పాన్ పెట్టి ఆరుగ్లాసుల నీళ్ళువేసి మరిగించాలి. నీళ్ళు మరుగుతుండగ యాలకులు, లవంగాలు, చెక్కెన, పలవ ఆకూ, పుదినా, ఉప్పు, బియ్యం వేసి ఉడికించాలి.

6) అన్నం మూడు వంతులు ఉడికిన తరువాత నీళ్ళు వంచి, అన్నం వెడల్ పువళ్ళంలో వేసి పొడి పొడిగా ఆరనివ్వాలి.

7) ఇప్పుడు వేరే మందపాటి పాన్ తీసుకొని అడుగున నెయ్యి రాసి, అన్నం అడుగున పరచాలి, తరువాత ఉడికిన మటన్ అన్నం మీద ఒక పొరలా పరిచి మిగిలిన అన్నంతో మటన్ ముక్కలు కప్పి వెయ్యాలి.

8) కుంకుమపువ్వు కలిపిన పాలు జల్లిమిగతా కోత్తిమిర, పుదినా, పచ్చిమిర్చిచీలికలు, నెయ్యి వేసి మూతపెట్టి చిన్న మంటమీద అన్నం పూర్తిగా ఉడికేవరకు ఉంచాలి.

9) అన్నం ఉడికి మంచి వాసన వస్తుండగా స్టవ్ ఆఫ్ చేశాం .

10) వడ్డించేటప్పుడు అన్నం మొత్తం కలపకుండా ముక్కల్ని అన్నాని తీస్తూ వడ్డించాలి. అంతే గుమగుమ లాడే మటన్ బిర్యాని రెడి.