









मालाबार बिरियानी रेसिपी | malabar biriyani in hindi | हाउ टू मेक मालाबार बिरियानी

☆☆☆☆☆
0 from 0 votes

आसान मालाबार बिरियानी रेसिपी | हाउ टू मेक मालाबार बिरियानी

 कोर्स	बिरियानी
 पाक शैली	केरल
 कीवर्ड	मालाबार बिरियानी रेसिपी
 तैयारी का समय	15 minutes
 पकाने का समय	40 minutes
 कुल समय	55 minutes
 कितने लोगों के लिए	3 सर्विग्स
 लेखक	HEBBARS KITCHEN

सामग्री

मेरिनेशन के लिए:

- ½ कप दही गाढ़ा
- ¼ टी स्पून हल्दी
- ½ टी स्पून कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर
- ½ टी स्पून बिरियानी मसाला
- 1 टी स्पून अदरक लहसुन का पेस्ट
- ½ टी स्पून नमक
- 1 टी स्पून तेल
- 1 आलू चौकोर कटे हुए
- 15 फूलगोभी फूल/टुकड़े
- 1 गाजर कटा हुआ
- 5 बीन कटी हुई

ग्रेवी के लिए:

- 2 टेबल स्पून घी
- 1 प्याज कटा हुआ
- 2 हरी मिर्च कटी हुई
- 1 टी स्पून अदरक लहसुन का पेस्ट
- 1 टमाटर कटा हुआ
- ½ टी स्पून बिरियानी मसाला
- 1 कप पानी
- 2 टेबल स्पून पुदीना कटा हुआ
- 2 टेबल स्पून धनिया कटा हुआ

बिरियानी चावल के लिए:

- 1 टेबल स्पून घी
- 15 काजू
- 2 टी स्पून किशमिश
- ½ टी स्पून जीरा

- 1 इंच दालचीनी
- 2 इलायची
- ½ टी स्पून सौंफ
- 3 लौंग
- 1½ कप जीराकासला चावल / काइमा चावल
- 2½ कप पानी उबलता हुआ
- ½ टी स्पून नमक

लेयरिंग के लिए:

- 2 टेबल स्पून पुदीना कटा हुआ
- 2 टेबल स्पून धनिया कटा हुआ
- 3 टेबल स्पून तले हुए प्याज
- 2 टी स्पून घी
- ¼ कप पानी

अनुदेश

मालाबार बिरयानी ग्रेवी की तैयारी:

1. सबसे पहले, ½ कप दही, ¼ टीस्पून हल्दी, ½ टीस्पून मिर्च पाउडर, ½ टीस्पून बिरयानी मसाला, 1 टीस्पून अदरक लहसुन का पेस्ट, ½ टीस्पून नमक और 1 टीस्पून तेल डालकर मेरिनेशन तैयार करें।
2. इसमें 1 आलू, फूलगोभी के 15 टुकड़े, 1 गाजर और 5 बीन्स जैसी सब्जियां डालें।
3. सब चीजें अच्छी तरह से मिलाएं और 30 मिनट के लिए मैरिनेट करें।
4. अब 2 टेबलस्पून घी में 1 प्याज को भून कर ग्रेवी तैयार करें।
5. साथ ही 2 हरी मिर्च और 1 टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट सुनहरा भूरा होने तक भूनें।
6. अब इसमें 1 टमाटर डालकर नरम होने तक भूनें।
7. फिर इसमें मेरिनेट की हुई सब्जियां और ½ टीस्पून बिरयानी मसाला मिलाएं।
8. मसालों को अच्छे से मिलाते हुए एक मिनट के लिए भूनें।
9. अब 1 कप पानी, 2 टेबलस्पून पुदीना और 2 टेबलस्पून धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
10. इन्हें 15 मिनट के लिए या जब तक सब्जियां पूरी तरह से पक न जाएं और तेल अलग न हो जाए तब तक ढककर उबालें।
11. बिरयानी की ग्रेवी तैयार है, इसे एक तरफ रख दें।

बिरयानी राइस की तैयारी:

1. सबसे पहले एक कड़ाही में 1 चम्मच घी गरम करें और 15 काजू और 2 टीस्पून किशमिश भूनें।
2. काजू गोल्डन ब्राउन होने के बाद, अलग रख दें।
3. अब उसी घी में ½ टीस्पून जीरा, 1 इंच दालचीनी, 2 इलायची, ½ टीस्पून सौंफ और 3 लौंग डालें।
4. इनसे खुशबू आने तक भूनें।
5. फिर 1½ कप जीराकासला चावल (काइमा चावल) मिलाएं। चावल को अच्छी तरह से पानी से धोकर डालें और चावल को भिगोएँ नहीं।
6. 1-2 मिनट के लिए या जब तक यह खुशबूदार न हो जाए, तब तक भूनें।
7. इसके अलावा, इसमें 2½ कप उबलते पानी डालें। उबलते पानी डालने से चावल चिपचिपे नहीं होंगे।
8. इसमें ½ टीस्पून नमक भी डाल दें और अच्छी तरह मिलाएँ।
9. 8-12 मिनट या जब तक मिश्रण पानी को पूरी तरह से सोख ना ले, तब तक उबालें।
10. चावल जले नहीं, इसलिए बीच-बीच में चलाते रहे। अब पके चावल अलग रख लें।

बिरयानी की लेयरिंग:

1. सबसे पहले, भारी पेंदे वाले एक बड़े बर्तन में बिरयानी ग्रेवी डालें और उसे अच्छे से फैला लें।
2. तैयार जीरकला चावल को समान रूप से बिरयानी पर फैलाएं।
3. इसके ऊपर 2 टेबलस्पून कटा पुदीना और धनिया पत्ती को भी डालें।
4. अब ऊपर से कुछ बिरयानी मसाला पाउडर, 3 टेबलस्पून तले हुए प्याज और 2 टीस्पून घी छिड़कें। तले हुए काजू और किशमिश को भी डालें। मैं इन्हें डालना भूल गयी थी।
5. चारों ओर से $\frac{1}{4}$ कप पानी डालें।
6. 20 मिनट के लिए या जब तक चावल पूरी तरह से पक न जाए, तब तक ढककर उबालें।
7. अंत में, फ्राइड काजू और किशमिश के साथ मलबार वेज बिरयानी को सर्व करें।