



കുടുംബസമേതം ഓസ്ട്രേലിയയിലെ മെൽബണിൽ താമസിക്കുന്നു. ഹോംബേക്കിങ് ബിസിനസ് ചെയ്തുവരുന്നു. ബേക്കിങ്ങും കൂക്കിങ്ങും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. നാടൻ റെസിപികളും കൂടാതെ വ്യത്യസ്തമായ റെസിപികളുമായി വരും നാളുകളിൽ ഞാനുണ്ടാകും നിങ്ങൾക്കൊപ്പം.

എമി ലിയോ

www.amysbakehouse.com.au

എളുപ്പത്തിൽ ബിരിയാണി ചോറ്

“ബിരിയാണി ഇഷ്ടമില്ലാത്തവർ ആരുമുണ്ടാകില്ല അല്ലേ. ചില ദിവസങ്ങളിൽ നല്ല ചിക്കൻ കറി അല്ലെങ്കിൽ മട്ടൺ കറി ഉള്ളപ്പോൾ ഇത്തിരി ബിരിയാണി ആയിരുന്നേൽ എന്ന് കൊതിച്ചുപോകില്ലേ? വിഷമിക്കേണ്ട, ഇന്ന് പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത് എളുപ്പത്തിൽ ബിരിയാണി ചോറ് മാത്രമായി എങ്ങനെ തയ്യാറാക്കാം എന്നാണ്.

ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ

- | | |
|---------------|---------------------------|
| ബസുമതി അരി | - ഒരു കപ്പ് |
| എണ്ണ /നെയ് | - രണ്ട് ടേബിൾസ്പൂൺ |
| ഏലക്ക | - മൂന്ന് എണ്ണം |
| ഗ്രാമ്പൂ | - മൂന്ന് എണ്ണം |
| പട്ട | - ചെറുത് |
| കുരുമുളക് | - ആവശ്യത്തിന് |
| തക്കോലം | - ഒന്ന് |
| കറുവായില | - ഒന്ന് |
| ഗരം മസാല | - ഒരു ടേബിൾസ്പൂൺ |
| നാരങ്ങ നീര് | - (ഒരു ചെറിയ നാരങ്ങായുടെ) |
| ഉപ്പ് | - ആവശ്യത്തിന് |
| തിളച്ച വെള്ളം | - രണ്ട് കപ്പ് |
| അലങ്കരിക്കാൻ | |

അണ്ടിപരിപ്പ് & ഉണക്ക മുതിരി വറുത്തത്. സവോള 1-2 ചെറുതായി നീളത്തിൽ അരിഞ്ഞത്, നന്നായി വറുത്തെടുത്തത്. പുതിന ഇല, മഞ്ഞൾ പൊടി 1/4 ടീസ്പൂൺ ഒരു ടേബിൾസ്പൂൺ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി യത്.



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

അരി കഴുകി ആവശ്യത്തിന് വെള്ളം ഒഴിച്ച് മാറ്റിവെക്കുക. ഒരു 30 മിനിറ്റിനുശേഷം വെള്ളം കളഞ്ഞ് അരി കോരി മാറ്റുക. രണ്ട് കപ്പ് വെള്ളം തിളപ്പിക്കാൻ വെക്കുക.

ഒരു നല്ല കുഴിയുള്ള അടികട്ടിയായ പാത്രത്തിൽ രണ്ട് സ്പൂൺ നെയ്യ് ഒഴിച്ച് അതിലേക്കു പട്ട, ഗ്രാമ്പൂ, ഏലക്ക, കുരുമുളക്, താക്കോലം, കറുവയില, ഗരം മസാല എന്നിവ ഇട്ട് ഏകദേശം 30 സെക്കന്റ് വരെ ചൂടാക്കുക. ഇതിലേക്ക് കഴുകി കുതിർക്കാൻ വെച്ച ബസുമതിഅരിയിട്ട് ചെറുതായി വറക്കുക. ഇനി തിളപ്പിച്ച രണ്ട് കപ്പ് വെള്ളം ഒഴിച്ച്, നാരങ്ങ നീരും ഉപ്പും ഇട്ട് അടച്ചുവെച്ചു മീഡിയം തീയിൽ വേവിക്കുക.

ലെയർ ചെയ്യാൻ

ലെയർ ചെയ്യാൻ എടുക്കുന്ന പാത്രത്തിൽ കുറച്ച് നെയ്യ് തേച്ചു കൊടുക്കുക.

വറുത്തു വെച്ചിരിക്കുന്നതിൽ കുറച്ച് അണ്ടിപ്പരിപ്പും ഉണക്കമുന്തിരിയും ഇത്തിരി പുതിന ഇലയും സവോള വറുത്തതും വിതറുക. ശേഷം ചോറ് ഇട്ട് കൊടുക്കുക. ചോറിന്റെ മുകളിൽ അവിടവിടങ്ങളിൽ മഞ്ഞൾ വെള്ളം ഒരു സ്പൂണിൽ തളിച്ചുകൊടുക്കുക. ഇതുപോലെ ബാക്കി അരിയും ലെയർ ചെയ്തെടുക്കുക. നന്നായി അടച്ചു വെക്കുക. വിളമ്പാൻ നേരം നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക. ബിരിയാണി ചോറ് തയ്യാർ. ചിക്കൻ, മട്ടൺ കറികൾ സൈഡ് ആയി ബിരിയാണി കഴിക്കുന്ന അതേ രുചിയിൽ കഴിക്കാം.

നെല്ലിക്ക പുതിന ചമ്മന്തി

ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ

തേങ്ങ ചിരവിയത് -1/2 കപ്പ് ഇഞ്ചി-ചെറിയ കഷ്ണം നെല്ലിക്ക-രണ്ട് എണ്ണം, പുതിന ഇല - ഒരു പിടി ചെറിയ കഷ്ണം സാമ്പാർ പുളി, (രണ്ട് ടേബിൾസ്പൂൺ ചൂട് വെള്ളത്തിൽ കുതിർത്തു വെക്കുക)

പച്ച മുളക് -2-3 എണ്ണം

കറി വേപ്പില, ഉപ്പ് -ആവശ്യത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ആദ്യം ഗ്രൈൻഡറിൽ നെല്ലിക്ക അരയ്ക്കുക, ശേഷം ബാക്കി ഉള്ള ചേരുവകൾ എല്ലാം ഇട്ട്, പുളിവെള്ളം ചേർത്ത് ചമ്മന്തി പരുവത്തിൽ അരച്ചെടുക്കുക.

വളരെ എളുപ്പത്തിൽ നമ്മുടെ നെല്ലിക്ക പുതിന ചമ്മന്തി തയ്യാർ

