

Biryani recipe in marathi : शाही चिकन दम बिर्याणी

Biryani साठी साहित्य: Ingredient

1. भिजलेली बासमती तांदूळ – 2 वाटी Basmati rice 2 small bowl
2. चिकन – २५०ग्राम (पावशेर) Chicken 250gm
3. अर्धी वाटी दही half bowl curd
4. पाव वाटी तेल आणि तूप 1/4th bowl oil and ghee
5. चविपुरते मीठ, गोडा मसाला salt and masala
6. कांदा लसूण मसाला onion garlic masala
7. Biryani मसाला
8. आले लसूण पेस्ट garlic pest
9. बारीक चिरलेली कोथिबीर chopped Coriander
10. पुदीना पानांची पेस्ट Mint pest
11. वेलची Cardamom
12. भिजलेला केशर wet saffron
13. तमालपत्र, Bayleaf
14. दालचिनी, Cinnamon
15. 15.काळी मिरी pepper
16. लवंगा clove

Biryani recipe in marathi : शाही चिकन दम बिर्याणी

Steps in English:

Step 1) In a mixing bowl add the chicken pieces and season it with ginger garlic paste, turmeric powder, garam masala powder, chilli powder, green chilies, lemon juice, Yogurt, fried onions, mint leaves , coriander leaves , oil and salt. mix it nicely and coat the chicken pieces well with the masalas. Marinate the chicken for a minimum of half to 2 hours to overnight. For best results marinate the chicken for overnight in the refrigerator.

Step 2) The next step is to flavor the rice , in a big pan heat a tbsp. of ghee and add the whole spices bay leaves , cinnamon stick , star anise, cloves and cardamom and mix it once .After extracting all the flavors add enough water and season it with salt.once the water comes to a rolling boil add the basmati rice which has been soaked in water for 30 minutes and allow the rice to cook until the rice is 50 % done. Biryani Step 3) Meanwhile lets layer the chicken pieces.In a pressure cooker or heavy bottomed pan place the chicken pieces flat on the surface and once the rice is 50 % done "if you press it with your fingers you should be able to feel the texture in the rice" now at this point turn off the heat and spread it over the meat (do not drain the water completely there should be some moisture in the rice) and on the top sprinkle some fried onions ,coriander leaves and mint leaves . on the top add ghee and also add saffron milk to get a nice color (soak few strands of saffron in warm milk for 10 minutes and add)(I forgot to sprinkle onion,mint leaves and adding saffron milk 😊)

Step 4)Keep pressure cooker on very low flame for 15 min.You can use dough or silver foil to lock all the flavors inside,to get nicely dum to biryani.

Step 5) After 15 min biryan i is ready to serve.While serving sprinkle fried onion and chopped coriander.

This is the easiest way of making chicken dum biryan i. Make this biryani at home and surprise your friends and family.

कृती:

१) एक भांड्यात चिकनचे तुकडे घालून त्यात १ चमचा आले लसूण पेस्ट, अर्धी चमचा हळद, २ चमचे गोडा मसाला,२ चमचे बिरयानी मसाला,पाव वाटी दही, थोडे तळलेले कांदे, १चमचा पुदीना पेस्ट, पाव वाटी तेल आणि मीठ घाला . . ते छान मिक्स करावे आणि मसाल्या सोबत चिकन चे तुकडे चांगले मिसळून घ्या.कमीतकमी अर्ध्या ते २ तास चिकेन ला मरीनेट करा. उत्तम परीणाम म्हणून चिकेन ला रातभर फ्रीजमध्ये ठेवून द्या.

२)पुढील स्टेप म्हणजे तांदूळ घाल फ्लेवर देणे, मोऱ्या पैनमध्ये किंवा पतेल्या मध्ये पुरेसे पाणी, मीठ , तूप आणि संपूर्ण मसाले घाला त्यात तमालपत्र, दालचिनीची काडी, मिरी, लवंगा आणि वेलची घालून एकदा उकली काढवी. पाणी ३कळायला लागल की बासमती तांदूळ घाला जो अर्धा तास पाण्याचा भिजला आहे. तांदूळ अर्धा शिजेपर्यंत शिजवा.आपल्याला तांदूळ पूर्ण शिजवायचा नाही. Biryani Recipe

३)या दरम्यान चिकन चे तुकडे घालून द्या. प्रेसर कुकर वर किंवा पैन मध्ये चिकनचे तुकडे सपाट ठेवा आणि एकदा तांदूळ 50% शिजला म्हणजे की "जर आपण आपल्या बोटांनी तो दाबला तर आपल्याला तांदूळातील पोत जाणवेल." आता गेंस बंद करा आणि ते मांस वर पसरवा (तांदूळात थोडा औलावा असावा पाणी पूर्णपणे काढून टाकू नका) आणि वर तळलेले कांदे, कोथिबीर आणि पुदीना पाने शिपडा. वरून तूप घालावे आणि एक केशर दूध घाला म्हणजे छान रंग येईल (केशरचे काही तुकडे कोमट दुधात 10 मिनिटे भिजवून घालावे) (मी कांदा, पुदीनाची पाने टाकायला इथी विसरली आहे) Biryani

४)प्रेशर कुकरला १०-१५ मिनिट कमी आचेर ठेवा. आपण सर्व फ्लेवर आतून बंद ठेवण्यासाठी, छान दम मिळविण्यासाठी पीठ किंवा चांदीचा फॉइल वापरू शकता.

५) १५ मिनिटानंतर बिर्याणी सर्व करण्यासाठी तयार आहे. तळलेला कांदा आणि चिरलेली कोथिबीर छान पसरावी. चिकन दम बिर्याणी बनवण्याचा हा सर्वत सोपा मार्ग आहे. घरी ही बिर्याणी बनवा आणि आपल्या मित्राना आणि कूटुंबाला चकित करा.

रेसिपी आवडल्यास नव्याकी लाइक, कमेंट, शेयर आणि सब्सक्राइब करार!!जे की एकदम प्री आहे॥॥ Biryani recipe in marathi