

ಬಿರಿಯಾನಿ ಪೌಡರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಅರಿಶಿನದ ಕೊಂಬು, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಜೊತೆಗೆ ಹಸಿರು ಏಲಕ್ಕಿ, ಚಕ್ರ ಮೊಗ್ಗು, ಕಪ್ಪು ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಜಾಪತ್ತೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಶಾಹಿ ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು, ದನಿಯಾ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಡಿ. ಅದೇ ಬಿಸಿಗೆ ಅದು ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲವೂ ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮೊದಲು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಪುಡಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಉಳಿದ ಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅರಿಶಿನದ ಕೊಂಬು ಅರ್ಧ ಇಂಚು
- ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಒಂದು, ಜಾಪತ್ತೆ ಹೂವು 8
- ಚಕ್ರಮೊಗ್ಗು ಎರಡು, ಮರಾರಿ ಮೊಗ್ಗು 10
- ಕಪ್ಪು ಏಲಕ್ಕಿ 10, ಹಸಿರು ಏಲಕ್ಕಿ 20
- ಲವಂಗ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಚಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದು ಇಂಚಿನದು 10
- ಶಾಹಿ ಜೀರಿಗೆ/ಕಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಸೋಂಪು ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ದನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇಪ್ಪತ್ತು
- ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಲೆ/ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಇಪ್ಪತ್ತು



ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೌಡರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ದನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು, ಶಾಹಿ ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಗಸಗಸೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಣ್ಣ ಬದಲಾದ ನಂತರ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಆರಲು ಹಾಕಿ. ಒಣಶುಂಠಿಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಉಳಿದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಆರಿದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ದನಿಯಾ 6 ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ 3 ಚಮಚ
- ಚಕ್ಕೆ 7-8
- ಪಲಾವ್ ಎಲೆ 5-6
- ಹಸಿರು ಏಲಕ್ಕಿ 10, ಕಪ್ಪು ಏಲಕ್ಕಿ 7-8
- ಸೋಂಪು ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಸ್ಟಾರ್ ಅನಿಸ್ 2, ಜಾಪತ್ತೆ 2, ಲವಂಗ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಶಾಹಿ ಜೀರಿಗೆ, ಗಸಗಸೆ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಒಣ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು

ಬಿಸಿ ಬೇಳೆಬಾತ್ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದನಿಯಾ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೆಂತ್ಯ, ಗಸಗಸೆ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದೇ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ಇಂಗನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಆರಲು ಹಾಕಿ. ಬಿಸಿ ಇದ್ದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲುಪುನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಪೂರ್ತಿ ಆರಿದ ನಂತರ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ದನಿಯಾ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಅರ್ಧರ್ಧ ಕಪ್
- ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಚಕ್ಕೆ ಐದು ಇಂಚು, ಲವಂಗ 10
- ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 30
- ಕಾಳುಮೆಣಸು 10
- ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ

