চিকেন বিরিয়ানী

উপকরন - ঃ১টি গোটা মুরগী - ৬ টুকরো করে কাটা
ঃ টক দই ১০০ গ্রাম, ঘি ১০০ গ্রাম, দুধ
ঃ গোল মরিচ ১০ টি, দারুচিনি ২ ইন্চি
ঃ জায়ত্রী ৪-৫ গ্রাম, লবঙ্গ ৮টি, এলাচ ৮ টি, জায়ফল ১ টি গুঁড়ো
ঃ আলু ৬ টি মাঝারি আকারের, ২ টি পেঁয়াজ
ঃ বাসমতি চাল ৭৫০ গ্রাম
ঃ সা-জিরে ১ চামচ পুঁড়ো,জায়ফরান , আদা ২ ইন্চি, রসুন ৫ কোয়া
ঃ নুন , চিনি আন্দাজ মতো
ঃ তেজ পাতা ২ -৩ টি, কেওড়া জল

প্রনালী ঃ

৫ টি গোলমরিচ, ৫ টি লবঙ্গ, ৫ টি এলাচ, জায়ত্রী, জায়ফল এক সঙ্গে বেঁটে রাখুন। দই, বাঁটা মশলা , নুন এবং আদা রসুনের রস দিয়ে মুরগীর টুকরো গুলি ১ ঘণ্টা ম্যারিনেট করতে দিন । আলু র খোসা ছাড়িয়ে, অল্প নুন হলু দ মাখিয়ে তেলে হালকা করে ভেজে নিন ।

ভাত কিভাবে তৈরী করবেন ঃ
একটি পাত্রে চাল, নুন, বাকি এলাচ, লবঙ্গ এবং গোল মরিচ, ৩-৪ কি কাবাবচিনি এক সঙ্গে সেদ্ধ করতে দিন। চাল আধ সেদ্ধ হয়ে এলে জল ঝরিয়ে রাখুন ।

মাংস কিভাবে রান্না করবেন ঃ
একটি পাত্রে তেল গরম হলে তাতে খুব ছোট করে কাটা পেঁয়াজ অল্প ভেজে নিন । এবার ম্যারিনেটেড মাংস পাত্রে দিয়ে কসতে থাকুন, যতক্ষন না মাংস থেকে তেল আলাদা হয়ে পড়ে । এক কাপ দুধ দিয়ে কয়েক মিনিট ফুটতে দিন । ভাজা আলু ঢেলে ২ মিনিট নাড়াচাড়া করুন , দুই তিন ফোটা কেওড়া জল দিন । মাংস মোটা মুটি সেদ্ধ হয়ে এলে নামিয়ে রাখুন ।

ভাত ও মাংস সেশান ঃ
অল্প গরম একটি বড় পাত্রে দু চামচ ঘি দিয়ে , ২ ইন্চি মতো ভাত দিয়ে স্তর তৈরী করুন, ঘি ছড়িয়ে দিন, মাংস ও আলু দিন । তার উপর আবার ভাত ঢেলে ২য় স্তর তৈরী করুন ঘি , মাংস ও আলু দিন , এই ভাবে ভাত ও মাংসের স্তর তৈরী করুন মাঝে ঘি দিয়ে। আধ কাপ গরম দুধে জাফরান মিশিয়ে ভাতের উপর দু-তিন যায়গাতে ঢেলে দিন । চাপা দিয়ে অল্প আঁচে বসিয়ে রাখুন (প্রি হিটেড ওভেনে বসাতে পারেন) মাঝে মাঝে ঝাঁকিয়ে নেবেন যাতে তলা ধরে না যায় । ৩০-৩৫ মিনিট পর নামিয়ে , গরম গরম পরিবেশন করুন ।

** প্রীন্স গিরিজাঁর জন্য এই রান্নাটি শুধু মাংস ছাড়া সেদ্ধ লম্বা চাল প্রয়োজন । ঘিয়ের পরিবর্তে তেল দিয়ে রান্নাও করা যায় । ফলে

DOWNLOAD: https://tinurli.com/2ikch9

DOWNLOAD

Download from Dreamstime.com
This watermarked stock image is for viewing purposes only.
24987711
Milan Surkala | Dreamstime.com

1/2 a lemon or lime. 4 tomatoes, quartered. 1 green bell pepper, cored and cut into large squares. Method. Wash the rice well. Heat the oil in a pot. Add the onion and ginger and sauté until the onion is soft. Add the ground spices, garam masala and coriander powder. Mix well and add the cooked rice. Cook on medium heat for 10-12 minutes. Add the boiling chicken broth and cook on low heat for 20 minutes. Add the hard-boiled eggs, lemon, tomatoes and green peppers and cook for 2-3 minutes. Serve with Cucumber Mint Salad or fresh fruit. Notes. Please note that cooking time varies between rice varieties and brands. To get the most out of your food, use your instincts. I use a combination of Indian & American varieties of Rice. The rice goes for less than a dollar in some supermarkets & I buy it in bulk. I buy organic Basmati & Jasmine Rices. There are many varieties to choose from. Do try my Nepali Soup, I call it Mixed Dal Paneer. It is made with spices native to Nepal and is a comforting dal soup. It will surely warm you up from the inside out, even in Winter. The recipe for the Nepali Dal Paneer is here and do try it. Another dal soup recipe is my Goan Fish Soup. You can have it as a main course or can be enjoyed as a starter. Goan Fish Soup Ingredients. 1 kg firm fish (White Fish is recommended), cut into 2 cm cubes. 2 cups Daawat Biryani Rice. 1 tsp turmeric powder. 1 tsp black pepper. 4-5 onions, chopped. 2 garlic cloves, minced. 4 tomatoes, chopped. 2 medium-sized potatoes, peeled and cut into bite-sized cubes. 3 tsp ground coriander. 4 cups water. 2.5 cups milk. 1 teaspoon salt. Method. Wash the fish, cut it into cubes. Heat the oil in a pot. Add the onion and sauté until soft. Add the garlic and sauté for a minute. Add the turmeric, black pepper, ground coriander, tomatoes and sauté for 5-6 minutes. Add the potatoes and 4 cups of water and cook for 15-20 minutes. Add the fish and milk and 82157476af

whatsapp bulk sms sender cracked version 11
Windows 7 Loader v1.9.3 (x86-x64) by Daz carter67 download pc
bloons tower defence 5 deluxe serial code