वेजिटेबल बिरयानी
रेसिपी

क्यूब्स मैगी मैजिक क्यूब्स शाकाहारी

करची घी

दालचीनी (1 इंच का टुकड़े, कुचली हुई)

लौंग (दरदरा कुटा हुआ)

काली इलायची (दरदरी कुटी हुई)

स्टार ऐनीज़ (दरदरी कुटा हुआ)

चम्मच साबुत काली मिर्च (दरदरी कुटी हुई)

काली इलायची (दरदरी कुटी हुई)

प्याज (कटा हुआ)

चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट

चम्मच लाल मिर्च पाउडर

1/2 1/2 चम्मच हल्दी पाउडर

चम्मच धनिया पाउडर

टमाटर (कटा हुआ)

कप कटी हुई सब्जियाँ (गाजर, बीन्स, फूलगोभी, आलू, मटर)
1/3 1/3 कप पानी

1/3 1/3 कप चावल

चुटकी नमक

जी धनिया पत्ती (कटी हुई)

1. सूची में बताए अनुसार सामग्री तैयार करें।

2. एक पैन में घी गरम करें, उसमें दालचीनी, लौंग, हरी इलायची, चक्र फूल, काली मिर्च और बड़ी इलायची डालें। फिर, प्याज डालें और सुनहरा-भूरा होने तक भूनें।

3. अदरक-लहसुन का पेस्ट डालें और कच्ची महक खत्म होने तक भूनें। लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर और धनिया पाउडर डालें और एक मिनट तक भूनें।

4. टमाटर डालें और नरम होने तक पकाएँ। सभी
सब्जियां डालकर अच्छी तरह मिला लें.

5. पानी, मैगी के टुकड़े, पुदीने की
पत्तियां और हरा धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाएँ और स्वादानुसार नमक डालें। उबाल लें और चावल डालें।

6. आंच धीमी कर दें और ढककर तब तक पकाएं जब तक कि चावल और सब्जियां पक न जाएं।

7. रायते के साथ गरमागरम परोसें।

67

6

1 / 1