

১০ টি

সহজ ও মজাদার
বিরিয়ানি রান্নার রেসিপি বই

:::::৭রং রেসিপি:::::

৭রং - www.7rongs.com

১। চিকেন বিরিয়ানি



উপকরণ:

মুরগির মাংসের ৮ টি বড় টুকরো, বাসমতি চাল - ১ কেজি , গোলমরিচ - ৫ টি, টকদই - ১ কাপ , আদা, রসুন বাটা - ১ টেবিল চামচ করে , এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ, হলুদ, ধনে, জিরা গুঁড়া - ১/২ চা চামচ করে , লংকা গুড়ো - ১ চা চামচ , পেঁয়াজ কুচি - ১ কাপ , টমেটো - ২ টি (টুকরো করা) , গরম মশলা গুড়ো - ১ চা চামচ , বিরিয়ানি মশলা - ১ চা চামচ , গোলমরিচ গুড়ো - ১/২ চা চামচ , মেথি - ১/২ চা চামচ , লেবুর রস - ২ টেবিল চামচ , কাঁচালংকা - ৫ টি (কুচি) , পুদিনা পাতা কুচি - ১ টেবিল , ধনেপাতা কুচি - ২ টেবিল চামচ , দুধ - ১/২ কাপ (জাফরান মিশানো) , লবণ - পরিমাণমতো , তেল - ১ কাপ , ঘি - ৩ টেবিল চামচ।

রান্নার প্রণালি:

চাল ১০ মিনিট ভিজিয়ে রেখে আস্ত গরম মশলা ও লবণ দিয়ে সিদ্ধ করুন । মুরগির মাংস, টকদই, হলুদ, ধনে, জিরা গুড়ো, মরিচ গুড়ো, আদা, রসুন বাটা একত্রে মেখে ১ ঘন্টা ম্যারিনেট করুন । তেল গরম করে পেঁয়াজ বাদামি করে ভেজে টমেটো দিয়ে ভুনে

নিন । এবার ম্যারিনেট করা মাংস দিয়ে কষিয়ে নিন । প্রায় সিদ্ধ হয়ে গেলে লেবুর রস, মেথি, গোলমরিচ গুড়ো, গরম মশলা গুড়ো, বিরিয়ানি মশলা দিয়ে আরো কিছুক্ষণ রান্না করুন । জল শুকিয়ে তেল ভেসে উঠলে নামিয়ে নিন । এবার একটি বড় পাত্রে প্রথমে রান্না করা মাংস, তার উপর সিদ্ধ চাল, কাঁচালঙ্কা, পুদিনা পাতা, ধনেপাতা কুচি দিয়ে পুনরায় এভাবে আরেকটি লেয়ার করে তার উপর দুধ, ঘি ও লবণ ছিটিয়ে দিয়ে ভালো করে ঢেকে ৩০ মিনিট পর নামিয়ে নিয়ে পরিবেশন করুন ।

২। চিকেন বিরিয়ানি

উপকরণঃ

চিকেন রান্নার জন্য যা যা লাগবে-

১. মুরগী- ১ কেজি
২. আদা বাটা- ১.৫ চা চামচ
৩. ধনিয়া গুড়া- ১ চা চামচ
৪. জিরা গুড়া- ১ চা চামচ
৫. টকদই- ২ টেবিল চামচ
৬. রসুন বাটা- ১.৫ চা চামচ

৭. মরিচের গুড়া- ১ চা চামচ
৮. জয়ফল-জয়ত্রী গুড়া- ১/২ চা চামচ
৯. গরম মসলা গুড়া- ১.৫ চা চামচ
১০. লবণ- পরিমাণমতো
১১. তেল- ৩ টেবিল চামচ
১২. পেঁয়াজ কুঁচি- ২ টেবিল চামচ
১৩. ঘি- ২ টেবিল চামচ
১৪. পেঁয়াজ মরিচ বাটা- ১/২ কাপ

রান্নার পদ্ধতি

(১) প্রথমে একটি পাত্রে মুরগী নিয়ে তাতে একে একে আদা বাটা, রসুন বাটা, জিরা গুড়া, ধনিয়া গুড়া, টক দই, মরিচের গুড়া, জায়ফল-জয়ত্রী গুড়া, গরম মসলা গুড়া, লবণ, এবং পেঁয়াজ মরিচ বাটা মাখিয়ে এক ঘন্টা রেখে দিতে হবে।

(২) তারপর একটি প্যান-এ তেল আর ঘি দিয়ে গরম হয়ে এলে পেঁয়াজ কুঁচি দিয়ে ভেজে নিতে হবে।

(৩) পেঁয়াজ সামান্য ভাজা হয়ে গেলে তাতে মেরিনেট করে রাখা মুরগী সব মসলাসহ দিয়ে দিতে হবে।

(৪) মুরগী হয়ে গেলে নামিয়ে রাখতে হবে।

রাইস রান্নার জন্য যা যা লাগবে-

১. পোলাও এর চাল- ১ কেজি

২. পেঁয়াজ কুঁচি- ১/২ কাপ
৩. তেল- ৩ টেবিল চামচ
৪. ঘি- ২ টেবিল চামচ
৫. আদা বাটা- ২ টেবিল চামচ
৬. রসুন বাটা- ২ টেবিল চামচ
৭. এলাচ- ৪ টুকরা
৮. দারচিনি- ২ টুকরা
৯. তেজপাতা- ৩ টুকরা
১০. গরম পানি- চালের দ্বিগুণ
১১. লবণ- পরিমাণমতো
১২. কাজু বাদাম- ১/২ কাপ
১৩. গোলাপ জল- ২-৩ ফোঁটা
১৪. কেওড়া জল- ২ ফোঁটা

রান্নার পদ্ধতি

(১) প্রথমে চাল ধুয়ে পানি ছেকে নিতে হবে।

(২) তারপর একটি প্যানে তেল ও ঘি গরম করে তাতে পেঁয়াজ কুঁচি, এলাচ, দারচিনি, তেজপাতা দিয়ে ভেজে নিতে হবে।

(৩) পেঁয়াজ লাল লাল করে ভাজা হলে তাতে আদা বাটা ও রসুন বাটা দিয়ে নাড়তে হবে।

(৪) তারপর চাল দিয়ে তাতে লবণ দিয়ে আরো কিছুক্ষণ ভেজে নিতে হবে।

(৫) ভাজা হয়ে গেলে তাতে গরম পানি দিয়ে ঢেকে দিয়ে অল্প আঁচে রান্না করে নিব।

(৬) পানি কমে আসলে তাতে আগে থেকে রান্না করা মুরগী দিয়ে নেড়ে আরো কিছুক্ষণ অল্প আঁচে রান্না করে নিতে হবে।

(৭) তারপর হয়ে এলে কেওড়া জল এবং গোলাপ জল ছিটিয়ে দিতে হবে।

ব্যস! হয়ে গেলো মজাদার চিকেন বিরিয়ানি। এভাবে খুব সহজে পরিবারের সবার জন্য রান্না করে ফেলুন চিকেন বিরিয়ানি এবং কাছের মানুষদের নিয়ে উপভোগ করুন মজাদার এই ডিশটি!

৩। মুরগির ঝাল বিরিয়ানি



উপকরণ: মুরগি দেড় কেজি। বাসমতি অথবা পোলাওয়ার চাল ১ কেজি। পেঁয়াজ ১ কাপ। আদাবাটা ২ টেবিল-চামচ। রসুনবাটা ২ টেবিল-চামচ। বিরিয়ানির মসলা ৩ টেবিল-চামচ। টক দই ৪ টেবিল-চামচ। মরিচগুঁড়া দেড় টেবিল-চামচ। পুদিনাপাতা বাটা আধা টেবিল-চামচ। ধনেপাতা বাটা ১ টেবিল-চামচ। কাঁচামরিচ বাটা ১ টেবিল-চামচ। সরিষার তেল ১/৪ কাপ। সয়াবিন তেল

১/৪ কাপ (মুরগি রান্না জন্য)। ঘি ২ টেবিল-চামচ। লবণ স্বাদ মতো। পানি ১৫ কাপ (গরম পানি)। এলাচ ৩টি। দারুচিনি ১টি।

পদ্ধতি: রান্নার আগে চাল ধুয়ে পানিতে ভিজিয়ে রাখতে হবে। বাসমতি-চাল হলে ৪০ মিনিট আর পোলাওয়ের চাল হলে ২০ মিনিট।

তেল গরম করে পেঁয়াজকুচি হালকা বাদামি করে ভেজে এর মধ্যে আদা ও রসুন বাটা এবং লবণ দিয়ে কষিয়ে নিন।

টক দই, টমেটো, বিরিয়ানির মসলা, শুকনা মরিচগুঁড়া ও সামান্য পানি দিয়ে কষিয়ে মুরগির মাংসের টুকরাগুলো দিয়ে দিন।

এবারে মাংস ভালোভাবে কষিয়ে সিদ্ধ হওয়ার জন্য পানি দিন। ভুনা ভুনা করে নিতে হবে। মাংস রান্না হলে ধনিয়া ও পুদিনা পাতা এবং কাঁচামরিচ-বাটা দিয়ে চুলা বন্ধ করে দিন।

চাল যে পরিমাণ তার দ্বিগুণ থেকে একটু কম পানি নিতে হবে, কারণ মাংসের মধ্যে ঝোল আছে।

এবারে বিরিয়ানি রান্নার জন্য হাঁড়িতে সরিষার তেল, এলাচ ও দারুচিনি দিয়ে ভিজিয়ে রাখা চাল পানি ঝরিয়ে দিয়ে দিতে হবে।

চাল ৭,৮ মিনিট নেড়ে নেড়ে কষাতে হবে। যখন সুন্দর ভাজা ভাজা হয়ে যাবে তখন গরম করে রাখা পানি ও লবণ দিয়ে দিতে হবে।

পানি ফুটলে ১০ মিনিট পর চাল যখন প্রায় ৮০ ভাগ সিদ্ধ হয়ে যাবে তখন রান্না করা মাংস ও কাঁচামরিচ দিয়ে চালের সঙ্গে মিশিয়ে দিতে হবে। সাবধানে মেশাতে হবে, নইলে চালগুলো ভেঙে যাবে।

২৫ মিনিট ঢেকে রান্না করুন। নামানোর আগে উপর দিয়ে ঘি ছড়িয়ে দিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।

৪। গরুর মাংসের বিরিয়ানি।

উপকরণ- গরুর মাংস- ১ কেজি পোলাওর চাল- ১ কেজি পিঁয়াজ বেরেস্তা- ১ কাপ আদা বাটা- ১ টেবিল চামচ রসুন বাটা- ১ টেবিল চামচ জিরা বাটা- ১ চা চামচ শাহী জিরা বাটা- ১/২ চা চামচ জায়ফল ও জয়ত্রী বাটা- ১ চা চামচ ধনিয়া গুঁড়া- ১ চা চামচ মরিচে গুঁড়া- ১ চা চামচ গরম মসলা গুঁড়া- ১ চা চামচ তেল- ১/৪ কাপ ঘি- ৩/৪ টেবিল চামচ চিনি সামান্য লবণ স্বাদ মত টক দই- ১/২ কাপ আস্ত গরম মশলা (এলাচ দারচিনি লবঙ্গও)- ৩/৪ টি করে আলু বোথারা- ১০ টি আলু- ৮/১০ টুকরা কিসমিস- ইচ্ছা মতন জাফরান- অল্প একটু (২ টেবিল চামচ দুধে গোলানো) পানি- ৭ কাপ কেওড়া পানি- ইচ্ছা কাঁচা মরিচ- ৫/৬ টি এছাড়াও কালো এলাচ ১ টি, সাদা এলাচ ৫ টি, গোল মরিচ ১০/১২ টা, কাঠ বাদাম ১৫ টি একত্রে বেটে নিতে হবে।

রান্নার পদ্ধতি-

মাংস বড় টুকরো করে কেটে নিতে হবে। তারপর টক দই, আদা- রসুন বাটা, ১/২ কাপ বেরেস্তা বেরেস্তা, জিরা বাটা, শাহী জিরা বাটা, জায়ফল- জয়ত্রী বাটা, মরিচের গুঁড়া, ধনিয়ার গুঁড়া, কালো এলাচ-লবঙ্গ- সবুজ এলাচ- দারচিনি- কালো গোল মরিচ- কাঠ বাদাম বাটা, গরম মশলা গুঁড়া দিয়ে মাখিয়ে রাখতে হবে ২/৩ ঘন্টা। চাইলে আগের দিন রাতেও মাখিয়ে রাখতে পারেন। তারপর তেল গরম করে আস্ত গরম মশলার ফোড়ন দিয়ে মাংস কশিয়ে অল্প পানি দিয়ে রন্ধে নিতে হবে। আলু লাল করে ভেজে সাথে দিয়ে দিতে হবে। মাংসে ঝোল থাকবে না, মাখা মাখা হয়ে তেল ভেসে উঠবে। এবার হাঁড়িতে ঘি গরম করে আবার আস্ত গরম মশলা দিতে হবে। আগে থেকে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে রাখা চাল দিয়ে দিতে হবে। বাকি বেরেস্তা গুলো

দিয়ে চাল ভালো করে ভাজতে হবে। কিসমিস, চিনি ও আলু বোখারা দিতে হবে। চাল ভাজা হয়ে গন্ধ ছড়ালে ফুটন্ত গরম পানি দিয়ে দিতে হবে। এরপর মাংস ঢেলে দিয়ে নারতে হবে ভালো করে। ফলে চাল ও মাংস মিলে যাবে। আঁচ থাকবে মাঝারি। পানি শুকিয়ে আধা সিদ্ধ চাল ভেসে উঠলে জাফরান গোলানো দুধ ছিটিয়ে হাঁড়ির মুখ ঢেকে দিতে হবে। হাঁড়ির নিচে একটি তাওয়া বসিয়ে চুলার আঁচ একদম কম করে বিরিয়ানি দমে দিতে হবে। ১৫/২০ মিনিট পর ঢাকনা সরিয়ে উলটে পালটে দিতে হবে বিরিয়ানি। কেওড়া পানি ও কাচা মরিচ ছিটিয়ে আরও ১০ মিনিট দম দিয়ে পরিবেশন করতে হবে গরম গরম। অপরে ছিটিয়ে দিতে পারেন বাদাম কুচি ও বেরেস্টা। সাজাবার জন্য ব্যবহার করতে পারেন ডিম। এই বিরিয়ানি ফ্রিজেও ভালো থাকে বেশ কিছুদিন। তাই ঢাকনা দেয়া পাত্রে সংরক্ষণ করতে পারেন। খাবার পূর্বে অল্প আঁচে দমে দিয়ে দিবেন হাঁড়ির মুখে ঢাকনা দিয়ে। দেখবেন কেমন সুন্দর গরম হয়েছে। মনেই হবে না যে ফ্রিজে রাখা বিরিয়ানি!

৫। মুরগির কাচি বিরিয়ানিঃ

উপকরনঃ

মুরগির মাংস - ২ কেজি পোলাও-এর চাল - ১ কেজি



পেঁয়াজ বেরেশ্তা - ২ কাপ পেপে বাটা - ৪ টেবিল চামচ টক দই - ২ কাপ
আদা রসুন বাটা - ২ টেবিল চামচ লবণ দারচিনি - ২ টা লং - ৫/৬ টা
এলাচি - ২টা জয়ফল গুঁড়ো - ১/২ চা চামচ জয়ত্রি গুঁড়ো - ১/৪ চা
চামচ ঘি - ১/২ কাপ সবুজ মরিচ - স্বাদ মতন আস্ত শাহী জিরা - ১ চা
চামচ কেওড়া জল - ১ চা চামচ (না দিলেও চলে দিলে দোকানের মতন
সুন্দর গন্ধ হবে) গোলাপ জল - ১ চামচ (না দিলেও চলে দিলে
দোকানের মতন সুন্দর গন্ধ হবে) ধনে গুঁড়ো - ২ চা চামচ লাল মরিচের
গুঁড়ো - ১ চা চামচ হলুদ গুঁড়ো - ১ চা চামচ (না দিলেও চলে) গুঁড়ো
দুধ - ১ কাপ জাফরানি রঙ - ১/২ চা চামচ (না দিলেও চলে)

রান্নার পদ্ধতিঃ

1. -পোলাও-এর চাল , গুঁড়ো দুধ , জাফরানি রঙ ও ঘি বাদে সব উপকরণ এক সাথে ভাল করে মাথিয়ে নিতে হবে ।
2. - মাখানো এই মিশ্রণকে ৩ ঘন্টা মেরিনেট করতে হবে ।
3. -পোলাও-এর চালকে ১/৩ পরিমাণ সেদ্ধ করে পানি ঝড়িয়ে নিতে হবে।
4. - একটা হাঁড়িতে প্রথমে , ঘি দিয়ে তারপর তাতে মাখান মাংসগুলা সুন্দর করে বিছিয়ে দিতে হবে।
5. - তারউপর আরেকটু বেরেশ্তা , পুদিনা পাতা , সবুজ মরিচ দিয়ে ১/৩ সেদ্ধ পোলাও এর চাল দিয়ে ঢাকা দিতে হবে।
6. - চাল ঢাকা হলে তার উপরে কয়েক জায়গায় চামচ দিয়ে গর্ত করে তাতে দুধে গোলানো জাফরানের রঙ আর কেওড়া , গোলাপ জল দিয়ে মাখানো মিশ্রণকে ঐ গতের মাঝে একটু একটু করে ঢেলে দিতে হবে।
7. - ঢালা হলে পোলাও-এর চালের উপরে আবারও বেরেশ্তা দিয়ে সুন্দর করে ছড়িয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। আটা দিয়ে বানানো খামির দিয়ে হাঁড়ির সিল করে ঢেকে দিতে হবে।

8. -হাঁড়ির ঢাকনার উপর গরম পানির একটা হাড়ি বসাতে হবে। আর অন্য দিকে চুলার আঁচ প্রথম ৫ মিনিটে বেশি আঁচে আর পরের ১০ মিনিটে মাঝারি আঁচে রাখতে হবে।
9. - এখন ১৫ মিনিট পর হাঁড়ির নিচে তাওয়া দিয়ে হালকা আছে ৪৫ মিনিট রান্না করলেই হয়ে যাবে সাধারণ চুলায় বানানো মজাদার মুরগির কাঞ্চি বিরিয়ানি।
10. -কেউ যদি এটা বড় ওভেনে করতে চান তাদের জন্য বলছি , ১৬০ সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ২ ঘন্টা বেক করলেই হয়ে যাবে মজাদার মুরগির কাঞ্চি বিরিয়ানি।

৬। ভারতীয় বিরিয়ানি রান্নাঃ



উপকরণ

মুরগির মাংস- 500 গ্রাম (মাঝারি আকারের টুকরা)

বাসমতি চাল- 4 কাপ (ধুয়ে ভেজানো)

আলু- 4 (খোসা ছাড়িয়ে অর্ধেক করে কাটা)

দই- 2 কাপ

শুকনো লক্ষা গুঁড়ো- 1 চা চামচ

হলুদ গুঁড়ো- 1 চা চামচ

পিয়াঁজ- 2 + 1 টি (মিহি করে কুচোনো)

আদা- 1 ইঞ্চি

রসুন- 8 কোয়া

লক্ষা- 5

কালো এলাচ- 1

তেজ পাতা - 4

সবুজ এলাচ- 4

দারুচিনি - 1

লবঙ্গ- 5

গোলমরিচ- 10

জাফরান- 1 চিমটি

দুধ- 1 কাপ

গোলাপ জল- 1টেবিল চামচ

কেওড়া জল- 1টেবিল চামচ

লবন- স্বাদ মত

তেল 2টেবিল চামচ

ঘি- 4 টেবিল চামচ

প্রণালী

1. দই, শুকনো লক্ষা, হলুদ ও লবণ দিয়ে মুরগির টুকরাগুলো ম্যারিনেট করে নিন।
2. আধা কাপ দুধে জাফরান এবং কেওড়া ভিজিয়ে রাখুন।
3. তেজ পাতা আর কালো এলাচের সাথে চাল অর্ধেক সেদ্ধ করে নিন। কম আঁচে প্রায় 10 মিনিটের জন্য এটি রান্না করা প্রয়োজন।
4. ভাতের থেকে জল ঝরিয়ে নিয়ে পাশে সরিয়ে রাখুন।
5. গরম মসলার উপাদান যেমন, গোলমরিচ, লবঙ্গ, সবুজ এলাচ এবং দারুচিনি 30 সেকেন্ডের জন্য একটি শুষ্ক প্যানে সেক্কে নিন।
6. একটু ঠান্ডা হলে ভালো করে গুঁড়ো করে নিন।
7. একটি গভীর প্যানে তেল গরম করুন। এতে 2টো কাটা পিয়াঁজ সাঁতলে নিন। পঁয়াজ রান্না করার সময়, আদা রসুন ও লক্ষা বেটে ঘন লেই করে নিন।
8. পিয়াঁজ বাদামি রং ধরলে লেইটা যোগ করুন। মাঝারি আঁচে 2-3 মিনিটের জন্য রান্না করুন। আপনার তৈরী গরম মসলা এক চামচ যোগ করুন।
9. ম্যারিনেট করা মুরগির টুকরাগুলো যোগ করুন ও ভালো করে নাড়তে থাকুন। 15 মিনিটের জন্য ঢাকা দিয়ে কম আঁচে রান্না করুন। যদি প্রয়োজন হয় সামান্য জল যোগ করতে পারেন।
10. মুরগি রান্না হওয়ার সাথে, বাকি পিয়াঁজগুলো এক টেবিল চামচ ঘিতে ভেজে ফেলুন। খাস্তা হলে নামিয়ে রাখুন।
11. এছাড়াও আলু ভেজে সরিয়ে রাখুন।

12. একটি বড় ধাতুর পাত্র নিন এবং ভেতরটা ভালো করে ঘি দিয়ে মাখিয়ে নিন। ভাতের একটা স্তর তৈরী করুন। এর ওপর মাংসের বোল ও দুটো আলুর স্তর করুন।
 13. তার ওপর গরম মসলা, ভাজা পিয়াঁজ, গোলাপ জল, দুধে ভেজানো কেওড়া ও জাফরান ছড়িয়ে দিন।
 14. এখন মাংস, আলু ও ভাতের স্তর তৈরী করতে থাকুন যতক্ষণ না পর্যন্ত সব উপাদান শেষ হয়। উপরের স্তর ভাতের হওয়া চাই। বাকি ঘি গরম করে ওপরের স্তরে ঢেলে দিন।
 15. ময়দা মেখে পাত্রের মুখটা ভালো করে আটকে দিন যাতে বাষ্প বাইরে না আসতে পারে। 10 থেকে 15 মিনিটের জন্য কম আঁচে রান্না করুন।
- কলকাতা বিরিয়ানি প্রস্তুত। আপনি রায়তা বা হালিমের সঙ্গে এই চিকেন বিরিয়ানি পরিবেশন করতে পারেন।

৭। হায়দ্রাবাদী চিকেন বিরিয়ানি



উপকরণ-

বাসমতী চাল আধ কেজি, মুরগির মাংস ১ কেজি, বড় আলু একটি, পেয়াজ কুচি দুই কাপ, দই ১ কাপ, হলুদ গুড়া আধ চা চামচ, লাল মরিচের গুড়া ৩ চা

চামচ, আদা বাটা ১ চা চামচ, আদা বাটা দেড় চা চামচ, গরম মশলা গুড়া ১ চা চামচ, ধুনে পাতা কুচি চামচ ১ চা চামচ, পুদিনা পাতা চা চামচ ১ চা চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, পানি ১ লিটার, দুধ আধ লিটার, ঘি দুই টেবিল চামচ, জাফরান ১ চিমটি, কেওড়া জল আধ চা চামচ, বড় এলাচ ২ টি, চিনি স্বাদমতো, লবণ স্বাদমতো।

রান্নার পদ্ধতিঃ

১. কড়াইয়ে তেল দিন। তিনভাগের দুইভাগ পেঁয়াজ বেরেস্তা করে ভাজুন।
২. একটি পাত্রে দই, হলুদ-মরিচের গুড়া, কাঁচা মরিচ কুচি, আদা-রসুন বাটা, গরম মশলা, পুদিনা কুচি, ধনিয়া পাতা কুচি, কেওড়া জল, লেবুর রস ও খানিকটা লবণ দিয়ে মেশান। এবার এই মিশ্রণে মুরগীর টুকরাগুলো ঢেলে দিয়ে ভালোভাবে মাখান। মাখানো মুরগী ঢেকে ফ্রিজে রেখে দিন ৩০ মিনিট থেকে থেকে ২ ঘন্টা।
৩. একটি কাপে জাফরান দিয়ে খানিকটা দুধ ঢালুন। কিছুক্ষণের মধ্যেই দুধ জাফরানের রং ধারণ করবে।
৪. বড় একটি হারিতে পানি গরম দিন। পানিতে লবণ ঢেলে দিন। এবার এতে বাসমতী চাল ঢেলে দিন। আধা সেদ্ধ হওয়া পর্যন্ত চাল ফোটান। হয়ে গেলে পানি ঝরিয়ে নিন।
৫. সেদ্ধ চালের উপর বড় এলাচ ও ঘি ছড়িয়ে দিন।
৬. আলু চার টুকরা করে কেটে ডুবোতেলে ভেজে নিন।

৭. আরেকটি বড় হাড়িতে এবার তেল গরম করুন। এতে বাকি পেয়াজ ভাজুন লালচে হওয়া পর্যন্ত।

৮. ফ্রিজ থেকে ম্যারিনেট করা মাংস বের করে তলায় সমানভাবে ছড়িয়ে দিন। চিনি ও আধ কাপ দুধ দিয়ে একবার নাড়ুন। ভাজা আলুর টুকরোগুলোও দিয়ে দিন।

৯. এবার উপরে আধা সেদ্ধ চাল সমানভাবে ছড়িয়ে দিন। চালের উপরে বেরেস্টা, কেওড়া জল ও জাফরান গোলানো দুধ ঢেলে দিন। আরও দু'তিন চামচ ঘি ছড়িয়ে দিন।

১০. হাড়ির মুখ ভালোভাবে ফয়েল পেপার দিয়ে আটকে দিন। উপরে বসান ভারী ঢাকনা। এভাবে অল্প আঁচে চুলায় রাখুন ২৫- থেকে ৩০ মিনিট।

হয়ে গেলে নামিয়ে পরিবেশন করুন হায়দ্রাবাদী বিরিয়ানি। এই পরিমাপে রান্না করলে ৪ জন খেতে পারবেন এই সুস্বাদু খাবার। এই বিরিয়ানির সঙ্গে ডিমের কোরমা বা জালি কাবাব ও রায়তা খেতে দারুণ লাগবে।

৮। চিকেন রোস্ট বিরিয়ানি

উপকরন ১।

১. চিকেন ৮-১০ টুকরা করা
২. গোলমরিচ গুড়া ২ চা চামচ
৩. সয়াসস ২ চা চামচ
৪. আদা বাটা ৩ চা চামচ

- ৫.রসুন বাটা ৩ চা চামচ
- ৬.কর্ণক্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ
- ৭.ময়দা ৩ টেবিল চামচ
৮. মরিচের গুড়া ১ চা চামচ
- ৯.বেসন ২ টেবিল চামচ
- ১০.লবন ১/৪ চা চামচ
- ১১.ডিম ১ টি
- ১২.তেল
- ১৩.লবণ

উপকরণ ২:

১. পেঁয়াজ বেবেস্তা ২ কাপ
- ২.টক দই ১/২ কাপ
- ৩..জয়গ্রী বাটা ১/২ চা চামচ
- ৪.জয়ফল বাটা ১/৪ চা চামচ
- ৫.জিরা গুড়া ১ চা চামচ
- ৬.গোলমরিচ গুড়া+ লবঙ্গ+এলাচ+দারুচিনি বাটা ১ টেবিল চামচ
- ৭.কাজু বাটা ২ টেবিল চামচ
- ৮.কিসমিস ১ মুঠো
- ৯.কাঁচা মরিচ ৫/৬ টি
- ১০.তেল ৩ টেবিল চামচ

রান্নার পদ্ধতিঃ

১ম ধাপে রান্না-

- ১.মাংসগুলো ভালো করে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন।
- ২.এরপর একে একে সব উপকরণ মাংসের মধ্যে দিয়ে ভালো করে মেখে ১ ঘন্টা রেখে দিন।
৩. এক ঘন্টা পর তেল গরম করে মাঝারি আঁচে সোনালি করে ভেজে নিন।

২য় ধাপে রান্না-

১. কড়াইয়ে তেল গরম করে ২য় ধাপে দেয়া সব উপকরণ মশলা দিয়ে কষিয়ে নিন।
- ২.এরপর আগেই ভেজে নেওয়া মাংস গুলো দিয়ে কিছুক্ষন কষিয়ে ১/২ কাপ পানি দিয়ে হালকা আঁচে রান্না করুন।পানি শুকিয়ে মাংস মাখা মাখা হলে নামিয়ে নিন।

চিকেন রোস্ট রান্নার প্রধান উপকরণঃ

- ১.পোলাও এর চাল৪/৫ কাপ
- ২.লবন স্বাদ মতো

- ৩.আদা বাটা ১/২ চা চামচ
- ৪.এলাচ ৪ টি
- ৫.দারুচিনি ১ টি
- ৬.লবঙ্গ ৪/৫ টি
- ৭.তেজপাতা ১/২টি
- ৮.আস্ত জিরা ১/৪ চা চামচ
- ৯.তরল দুধ ১ কাপ
- ১০.তেল ৩ টেবিল চামচ
- ১১.কেওড়া জল ১ টেবিল চামচ

শেষ রান্নার পদ্ধতি-

১.প্রথমে পোলায়ের চাল ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন।

২.একটি ভারী তামার হাড়িতে তেল ও ঘি গরম করে একে একে সব উপকরন দিয়ে পোলাও রান্না করে নিতে হবে।

৩.এবার রান্না করা পোলাও এর অর্ধেক উঠিয়ে এর উপর চিকেন রোস্ট , পেয়াঁজ বেলেস্তা, বাদাম দিয়ে বাকি অর্ধেক পোলাও দিয়ে ঢেকে ২০-৩০ মিনিট সামান্য আঁচে রান্না করে, আরো ৩০ মিনিট চুলায় রেখে দমে দিতে হবে।

ব্যাস হয়ে গেল জিভে জল আসা মজাদার চিকেন রোস্ট বিরিয়ানি অর্থাৎ চিকেন বিরিয়ানি।

৯। সবজি বিরিয়ানি

যেসব উপকরণ প্রয়োজন তা হলো:

- লবঙ্গ
- দারুচিনি
- জিরা
- বিরিয়ানি মসলা (প্রায় সব মুদি দোকানে কিনতে পাওয়া যায়)
- বাসমতি চাল বা পোলাও চাল
- ২টি মাঝারি সাইজের গাজর
- ১টি বা ২টি আলু
- ফুলকপি (ফুলকপির কিছু অংশ সবজির সাইজ করে কেটে নিতে হবে)
- ১টি মাঝারি আকারের পেঁয়াজ (কুঁচি কুঁচি করে কেটে নিতে হবে)
- ৩-৪টি কাঁচা মরিচ
- পুদিনা পাতা কুঁচি
- ধনিয়া পাতা কুঁচি
- ৪-৫টি লবঙ্গ
- ৪-৫টি রসুনের কোয়া
- আদা (পরিমাণ মত)
- উদ্ভিজ্জ তেল
- ১ টেবিল চামচ অলিভ অয়েল
- ১/২ কাপ টক দই
- কাজু বাদাম
- লবণ

উপকরণ প্রস্তুতকরণ

তালিকা অনুযায়ী প্রায় সকল উপকরণ বাজারের মুদি দোকান ও সবজির দোকানে কিনতে পাওয়া যাবে। প্রথমেই কমপক্ষে রান্নার আধা ঘন্টা পূর্বে বাসমতি চাল ভালো করে ধুয়ে ভিজিয়ে রাখতে হবে এবং রান্নার পূর্বে ছাঁকনিতে রেখে দিতে হবে, যেন চালের পানি ঝরে যায় এবং চালটা শুষ্ক থাকে। এবার আলু এবং গাজর ছোট ছোট টুকরো করে সবজির সাইজে কেটে নিতে হবে। অবশ্যই আলু এবং গাজর ছুলিয়ে নিতে হবে।

এরপর সবজিগুলো প্রস্তুত করে নিতে হবে। সবজিগুলো কাটিং বোর্ডে রেখে কেটে নিতে হবে। ১০-১২টি ফুলকপির টুকরো কেটে নিতে হবে। একটি মাঝারি আকারের পেঁয়াজ কুঁচি করে কেটে নিতে

হবে। ৩-৪টি কাঁচা মরিচ নিতে হবে। যদি ঝাল খেতে পছন্দ করেন তবে কাঁচা মরিচের সংখ্যা বাড়াতে পারেন। আর যদি ঝাল একটু কম পছন্দ করেন তবে পরিমাণ মত নিন। এবার আদা ও রসুনের পেস্ট তৈরি করে নিতে হবে।

ব্লেন্ডারে করে আদা ও রসুনের পেস্ট তৈরি করে নিতে পারেন। আদা ও রসুনের পেস্ট করার সময় ১ টেবিল চামচ ব্লেন্ডারে মিশিয়ে নিন, এতে করে আদা-রসুনের পেস্টটি মসৃণ হবে। এছাড়াও বেশি করে আদা-রসুন পেস্ট করে ফ্রিজে সংরক্ষণ করে দীর্ঘদিন রান্নায় ব্যবহার করতে পারেন।

চাল প্রস্তুতকরণ

বিরিয়ানি রান্নার জন্য একটি পাত্র বা কড়াই চুলার উপর বসাতে হবে। হালকা আঁচে চুলাটি জ্বলে দিতে হবে। এবার কড়াইয়ে ৪ কাপ পানি, কিছুটা তেল, লবণ ও গরম মসলা যোগ করতে হবে। যেকোনো মুদি দোকান থেকে আপনি গরম মসলা কিনতে পারবেন। এছাড়াও বাড়িতে থাকা গরম মসলার উপাদানগুলো দেয়া যেতে পারে। গরম মসলা বিরিয়ানিতে সুঘ্রাণ বর্ধন করে। এবার কড়াইয়ে ১ টেবিল চামচ পরিমাণ অলিভ অয়েল যোগ করতে পারেন।

প্রত্যেকটি উপকরণ পাত্রে দেয়া খুবই গুরুত্বপূর্ণ। কেননা এতে করে বিরিয়ানির স্বাদ ও সুঘ্রাণ ঠিকঠাক থাকে। এই তেল ও পানির মিশ্রণটিকে গরম করে নিতে হবে। এবার চাল পাত্রের গরম পানিতে ঢেলে দিতে হবে। যেহেতু চাল আধা ঘন্টা পর্যন্ত ভিজিয়ে রাখা হয়েছে। তাই বিরিয়ানি রান্না করতে খুব সহজেই চালটা সিদ্ধ হয়ে যাবে।

এই পানি ও তেলে চাল সিদ্ধ করে নিতে হবে, তাহলে খুব সহজেই সবজির সাথে চাল মিশিয়ে সবজি বিরিয়ানি রান্না করা যাবে। এবং সিদ্ধ চালের ভেতর অলিভ অয়েল ও গরম মসলার সুঘ্রাণ প্রবেশ করবে।

সবজি বিরিয়ানি প্রস্তুতকরণ

পাত্রে সিদ্ধ করা চালকে ভালোভাবে ছঁেকে একটি পাত্রে আলাদা করে রেখে দিতে হবে। বিরিয়ানির পাত্রটি ভালোভাবে ধুয়ে নিয়ে চুলার উপর বসাতে হবে এবং পাত্রে উদ্ভিজ্জ তেল ও গরম মসলা ঢেলে দিতে হবে। চাল সিদ্ধ করার সময় গরম মসলার যে উপাদানগুলো দেয়া হয়েছিলো, সেগুলো দিতে হবে। যেমন ১টি দারুচিনির কাঠি, ৩-৪টি এলাচ, ৪-৫টি লবঙ্গ। কিন্তু এই মুহূর্তে জিরা দেয়ার প্রয়োজন নেই। সুঘ্রাণ বের না হওয়া পর্যন্ত উপাদানগুলো ভেজে নিতে হবে। গরম মসলা যোগ করার পূর্বে তেল খুব বেশি গরম করা যাবে না, এতে করে মশলা পুড়ে যাওয়ার সম্ভাবনা থাকে। সুঘ্রাণ বের হওয়ার পর ১ চা চামচ জিরা তেলে ছেড়ে দিতে হবে।

যদি আপনি প্রথমেই তেলের মধ্যে জিরা দিয়ে দেন, তবে তা পুড়ে যাওয়ায় সম্ভাবনা থাকে। জিরাটা হালকা হয়ে আসার পর আদা-রসুনের পেস্ট কড়াইয়ে ঢেলে দিতে হবে। বিরিয়ানির স্বাদ বর্ধনে সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রাখে আদা-রসুনের পেস্ট। আদা-রসুনের পেস্ট পরিমাণ মত ব্যবহার করতে হবে (১-২ টেবিল চামচ)।

সবগুলো মসলা ভালোভাবে মিশে গেলে এবার কাটিং বোর্ডে কাটা সবজিগুলো (গাজর, আলু, পেঁয়াজ, ফুলকপি, কাঁচামরিচ) ঢেলে দিতে হবে। সবজির সাথে কিছুটা পুদিনা পাতা কুঁচি ছিটিয়ে দিতে হবে। কড়াইয়ে উপাদানগুলো কিছুক্ষণ ভেজে নিতে হবে। এবার বাজার থেকে কেনা প্যাকেটজাত বিরিয়ানি মসলা, কাজু বাদাম ও আধা কাপ টক দই পাত্রে ঢেলে মিশিয়ে নিতে হবে।

সবজির সাথে সবগুলো উপাদান ভালোভাবে মিশে গেলে এবং সবজিটা হয়ে এলে অর্ধেক সবজি অন্য একটি পাত্রে তুলে রেখে দিতে হবে। এবার পাত্রে সিদ্ধ করা চাল বা ভাত ঢেলে দিতে হবে এবং পাত্রে সবজি ও মসলার সাথে চামচ দিয়ে ভালো করে নেড়ে মিশিয়ে নিতে হবে।

এবার কড়াইটি ঢাকনা দিয়ে ভালো করে ঢেকে দিতে হবে। রাইস ও সবজির মিশ্রণটি কিছুক্ষণ পরপর চামচ দিয়ে নেড়ে ঢেকে দিতে হবে। এভাবে কিছুক্ষণ বিরিয়ানিটা হওয়ার পর অবশিষ্ট সবজি উপরে ঢেলে দিয়ে পুনরায় চামচ দিয়ে মেশাতে হবে এবং ঢেকে দিতে হবে।

সবজি বিরিয়ানি প্রায় হয়ে এলে পাত্রে উপর কিছুটা ধনিয়া পাতা ও পুদিনা পাতা ছিটিয়ে দিতে পারেন। এভাবেই তৈরি হয়ে গেল সুস্বাদু সবজি বিরিয়ানি।

১০। ইন্ডিয়ান বাসমতি চালের বিরিয়ানিঃ

উপকরণ ও পরিমাণঃ

- মুরগীর মাংস, ১ কেজি
- বাসমতী চাল, ১ কেজি
- নুতন গোল আলু, ২৫০/৩০০ গ্রাম
- পেঁয়াজ কুঁচি, হাফ কাপ
- আদা বাটা, দেড় টেবিল চামচ
- রসুন বাটা, দেড় টেবিল চামচ
- জিরা গুড়া, ১ চা চামচ
- কাঁচা মরিচ বাটা, দুই টেবিল চামচ (ঝাল বুঝে)
- গোল মরিচ বাটা, আধা চা চামচ
- জয়ত্রী বাটা, হাফ চা চামচ
- জয়ফল বাটা, এক চিমটি
- বাদাম বাটা, হাফ কাপ বা তার কম (কাজু বাদাম বাটা হলেও চলবে)
- গরম মশলা (লবঙ্গ কয়েকটা, এলাচি কয়েকটা, দারুচিনি কয়েক পিস)

- লবন, পরিমাণ মত
- চিনি, হাফ চা চামচ
- কিসমিস, দুই টেবিল চামচ
- খেজুর, স্লাইস করে কাটা, একটা
- দুধ, দেড় কাপ
- কয়েকটা আস্ত কাঁচা মরিচ (বুঝে)
- তেল, পনে দুই কাপ (বাসমতী চালে তেল একটু বেশি লাগে, তেল কম হলে বাসমতী চাল খসখসে দেখায়, স্বাদ কমে যায়, দেশী পোলাউ চালে তেল কম দিলেও চলে)
- ঘি, তিন চামচ (ঘি না থাকলে নাই)
- পানি (গরম হলে ভাল, রান্না শুরুর আগে কিছু পানি গরম করে রেখে দিতে পারেন তবে না হলে নাই, ব্যাপার না!)
- নন স্টিকি পাত্রে রান্নাই উত্তম। সাধারণ সিলভারের পাত্রে রান্নায় আরো বেশি মনোযোগী হতে হবে এবং আগুন সব সময়েই মাঝারি আঁচে রাখতে হবে।

প্রস্তুত প্রণালী:

১। চাল প্রিপারেশন



বাসমতী চাল ধুয়ে আধা ঘন্টার জন্য পানিতে ভিজিয়ে রাখুন। এর পর আলাদা একটা হাড়িতে চাল গুলোকে হাফ সিদ্ধ (ফুটিয়ে) করে পানি ঝরিয়ে রাখুন। বাসমতী চাল শক্ত এবং সহজে মজে না ফলে এই হাফ সিদ্ধ করে নিতে হবে।

২। মশলা প্রিপারেশন



আপনি চাইলে গোল মরিচ, জয়ত্রী, জয়ফল, বাদাম, গরম মশলা (লঙ্গ, এলাচি কয়েকটা, দারুচিনি কয়েক পিস) একসাথে সামান্য ভেজে তার পর বেটে নিতে পারেন (এতে স্বাদ বাড়ে তবে সেই স্বাদ বুঝতে হলে জিহ্বার উপর আস্তা রাখতে হবে। হা হা হা)। আর আলাদা আলাদা করে বাটা থাকলেতো কথাই নেই! মারহারা!

৩। আলু প্রিপারেশন



আলু ছিলে হাফ সিদ্ধ করে সামান্য তেলে আলু গুলোকে ভেজে রাখতে হবে।

৪। মুল রান্নাঃ



যে পাত্রে (পাত্র সিলেকশনে খেয়াল রাখতে হবে, সব কিছু মিলিয়ে পাত্রে কত কেজি জায়গা হয় তা আগেই বুঝে নিতে হবে) বিরিয়ানী রান্না করেবেন তাতে মুরগীর মাংস দিন এবং তেল সহ উপরে উল্লেখিত সব মশলা, ভেজস এবং লবন/চিনি দিয়ে ভাল করে মাখিয়ে নিন। (দুধ ছাড়া)



হাফ কাপ পানি সহ এবার চুলায় মাধ্যম আঁচে পাত্রে ঢাকনা দিয়ে মিনিট ২০ জ্বাল দিতে থাকুন। মাঝে মাঝে নাড়িয়ে দিতে ভুলবেন না।



ঠক এই অবস্থায় এসে যাবে। এখানে বলে রাখি দেশী মুরগী হলে আরো একটু পানি দিতে হত।

<https://www.7rongs.com/>



এবার ভেজে রাখা আলু গুলো দিয়ে দিন।



এবার দুধ দিন এবং ভাল করে মিশিয়ে কয়েক মিনিট স্বাল দিন।



এবার হাফ সিদ্ধ করে রাখা বাসমতী চাল দিয়ে দিন।



অতিরিক্ত আর পানি লাগার কথা নয়। তবে হাতের কাছে পানি রাখুন, লাগলে দেয়া যেতে পারে। এই পর্যায়ে

<https://www.facebook.com/7rongPoribeson/>

<https://www.7rongs.com/>

লবন দেখুন। এই ভেসে থাকা পানিটাইয় একটু বেশি লবন হতে হবে, যাকে আমরা কটা স্বাদ বলি। এবার ঢাকনা দিয়ে মাধ্যম আঁচে মিনিট ১৫ রাখুন। মাঝে উলটে দেখে নিবেন। চাল বেশীক্ষণ ভিজিয়ে রাখলে সময় কম লাগতে পারে। চুলার ধার ছেড়ে যাবেন না।

ঠিক এমন অবস্থায় এসে যাবে।

এবার শহুরে দমের (চুলায় একটা তাওয়া দিয়ে তার উপর বিরিয়ানির পাতিল রাখুন, আগুন মাধ্যম আঁচে থাকবে বা কমিয়েও দেয়া যেতে পারে) ব্যবস্থা করুন।



ঠিক চাল এই রকম ঝরঝরে হয়ে উঠবে। (যদি/ইনকেইস চাল শক্ত থাকে তবে সামান্য পানি ছিটিয়ে আবারো ভাল করে নাড়িয়ে দিতে পারেন এবং দমেই হয়ে উঠবে।)



সময় না থাকলে কিংবা রান্নায় দেরী হয়ে গেলে (!) খাবার টেবিলেই হাড়ি নিয়ে রাখতে পারেন। যার যা ইচ্ছা গরম গরম উঠিয়ে নিয়ে খেতে পারে।

.....: [all posts collect from internet](#):.....

<https://www.facebook.com/7rongPoribeson/>

<https://www.7rongs.com/>



7rongs.com

আমাদের [৭রং](#) ওয়েব সাইটে আপনাকে স্বাগতম।

এমন হাজারো প্রয়োজনীয় pdf বই ও পোস্ট পেতে ও পড়তে নিয়মিত ভিজিট করুন-

www.7rongs.com

আমাদের ফেসবুক পেজ- <https://www.facebook.com/7rongPoribeson/>

<https://www.facebook.com/7rongPoribeson/>