

## मटण बिर्याणी



### साहित्य

१. एक किलो बासमती तांदूळ, १ किलो मटण, १० मध्यम आकाराचे कांदे, पाव लिटर दही, लिंबू, थोडे केशर व दूध.
२. हिरवा मसाला - १०० ग्रॅ. कोथिंबीर, २ इंच आले, पाऊण वाटी सोललेली लसूण, २५ ग्रॅम पुदिना, २५ ओल्या मिरच्या
३. गरम मसाला - २५ लवंगा, दालचिनीचे एक इंच लांबीचे १५ तुकडे, दीड चमचा शहाजिरे, २५ वेलची बोंडे (न सोलता).

### कृती

१. गरम मसाल्यातील जिन्नस कोरडे व कुरकुरीत होण्यासाठी थोडा वेळ तव्यावर गरम करून एकत्र कुटावेत. नंतर ते मिश्रण व हिरव्या मसाल्यातील जिन्नस एकत्र वाटून घ्यावेत.
२. प्रथम मटण नीट साफ करून व धुवून त्याला वाटलेला मसाला व्यवस्थित लावावा. नंतर पाणी काढून टाकलेले सर्व दही त्या मटणाला नीट लावून ते मटण २ तास झाकून ठेवावे.
३. मध्यम आकाराचे १० कांदे बारीक उभे चिरावेत व ते गुलाबी होईपर्यंत तेलात तळावेत. नंतर ते वर्तमानपत्राच्या कागदावर (किंवा पेपर रोलवर) पसरून ठेवावेत. ह्यामुळे त्यातील जादा तेल शोषले जाईल.

४. एक किलो तांदळाचा अर्धवट शिजलेला भात करण्यासाठी भांड्यात पुरेसे पाणी घेऊन पाण्याला उकळी फुटल्यावर त्यात स्वच्छ धुतलेले तांदूळ ओतावेत व त्यात अर्धे लिंबू पिळावे. थोड्या वेळाने 'शिंतावरून भाताची परीक्षा' या न्यायाने तपासणी करून ते अर्धवट शिजवून घ्यावेत. हा अर्धवट शिजलेला भात वाळून किंवा चाळणीने गाळून त्यातील सर्व पाणी काढून टाकावे आणि तो थोडा थंड होण्याकरता ताटात किंवा परातीत पसरून ठेवावा.
५. घरगुती बिर्याणी करण्याकरता कुकर वापरणे सोईस्कर असते. सामान्य कुकरमध्ये एका वेळी अर्धा किलो मटणाची बिर्याणी चांगली होते. म्हणून प्रथम मटण, भात व भाजलेला कांदा यांचे दोन भाग करून दोन वेळा कुकर लावावा.
६. प्रथम कांदे तळल्यावर उरलेल्या तेलातील दोन पळी तेल कुकरच्या तळाला पसरावे व त्यावर मसाला लावलेले सर्व मटण (अर्धा किलो) पसरावे. त्यावर भाताचा पहिला थर (एकूण ३ थर), त्यावर कांद्याचा पहिला थर (एकूण २ थर) पसरावा व पुन्हा त्यावर भाताचा व कांद्याचा थर पसरावा. सर्वात वरचा (शेवटचा) थर केशरी भाताचा असावा. त्याकरता थोड्या दुधात भिजवलेले केशर भाताला लावून तो थर कांद्याच्या थरावर पसरावा. शेवटी या थरावर २ टेबलस्पून घरगुती तूप घालावे व कुकर गॅसवर ठेवावा.
७. कुकरची पहिली शिष्टी १० ते १२ मिनिटांनी होईल. त्यानंतर गॅस १० मिनिटे बारीक करून ठेवावा, म्हणजे बिर्याणी तयार होईल. कुकर सुटल्यावर तो उघडून त्यातील बिर्याणी मोठ्या टोपात ओतून खाली-वर करावी. त्यानंतर वरीलप्रमाणेच बिर्याणीचा उरलेला भाग कुकरमध्ये लावून ती तयार करावी.