

खाद्य यात्रा राजमा राईस

साहित्य -

- १) १ कप बासमती तांदूळ
- २) १ कप शिजवलेला राजमा
- ३) १ बारीक चिरलेला मोठा कांदा
- ४) १ बारीक चिरलेली लसूण पाकळी
- ५) १ बारीक चिरलेला टोमॅटो
- ६) १ टेबलस्पून चिरलेली कोथींबीर
- ७) १०/१२ पुदीना पाने
- ८) १/२ कप चौकोनी चिरलेले पनीर तुकडे
- ९) २ टेबलस्पून ऑलीव्ह ऑईल
- १०) १/२ टीस्पून दालचिनी पावडर
- ११) १/२ टीस्पून लाल तिखट
- १२) १ टीस्पून धने-जिरे पावडर
- १३) मीठ, साखर चवीनुसार

कृती -

प्रथम १ कप बासमती तांदूळ धुवून १ तास ठेवणे. त्यानंतर २ कप पाणी घालून शिजवून घेणे. नंतर डिशमध्ये काढून पसरून गार करणे.

पॅनमध्ये ऑलीव्ह आईल गरम करणे. त्यावर चिरलेला लसूण, कांदा परतून घेणे. कांदा मऊ झाल्यावर त्यात टोमॅटो, कोथींबीर, पुदीना, दालचिनी पावडर, धने-जिरे पावडर सर्व पुन्हा थोडा वेळ परतणे. त्यात गार झालेला भात, राजमा, मीठ व साखर हे घालून नीट मिक्स करणे व पॅनवर झाकण ठेवून वाफ आणणे. शेवटी पनीरचे तुकडे मिक्स करून २-३ मिनिटे परतून गॅस बंद करणे.

सर्व्ह करताना किसलेले पनीर व कोथींबीर वरून घालणे.