

## तवा पुलाव



### साहित्य :

- २ कप बासमती तांदूळ
- २ टेबलस्पून तेल
- १ चमचा जिरे
- १ कांदा बारीक चिरून
- १ टोमॅटो बारीक चिरून
- १/४ कप फरसबी तुकडे करून
- १/४ कप गाजर तुकडे करून
- १/४ कप मटार
- १/२ कप पनीरचे तुकडे
- १/४ कप सिमला मिरची तुकडे करून
- २ चमचे पावभाजी मसाला
- १ चमचा लाल मिरची पावडर
- चवीप्रमाणे मीठ
- बारीक चिरून कोथिंबीर

### कृती :

१. भात शिजवून घ्यावा.
२. तव्यावर तेल गरम करून त्यात जिरे टाकावे. त्यावर चिरलेला कांदा टाकून शिजवावा.
३. त्यावर आले-लसूण पेस्ट टाकावी व थोडा वेळ हे सर्व परतावे.

४. त्यावर चिरलेला टोमॅटो टाकून शिजवावा.
५. त्यावर गाजर, फरसबीचे तुकडे टाकून त्यात मीठ घालावे व शिजवावे.
६. पनीर, मटार, पावभाजी मसाला घालून शिजवावे.
७. लाल मिरची पावडर घालून मिश्रण नीट परतावे.
८. शिजवलेला भात आत घालावा आणि सिमला मिरचीचे तुकडे व चिरलेली कोथिंबीर घालावी.
९. नीट मिक्स करून, गॅस बंद करून पुलावाचे भांडे झाकून ठेवावे.

- प्रीती बाणावलीकर

[www.pritiskitchen.weebly.com](http://www.pritiskitchen.weebly.com)