

The Great Spice Royal Biryani Recipe

(For 2kg Meat or 1kg Rice | 200g Spice Mix – Split Use)

“One Spice. Two Stages. Infinite Flavor.”

Ingredients

Main:

- Meat (beef/mutton/chicken): 2kg (with bone)
- Basmati/Kalojeera rice: 1kg (soaked for 15–20 mins)
- Plain yogurt: 250g
- Crispy fried onions: 1 cup
- Mustard oil: 2 tbsp
- Lemon juice: 3 tbsp
- Salt: to taste
- Ghee: ½ cup
- The Great Spice Biryani Mix: 200g
- Use 100g for marination
- Use 50g during cooking
- Use the final 50g during layering
- Optional Garnish:
- Roasted nuts (cashew, pistachio, almond): a handful
- Kewra water: 1 tsp (optional)
- Omkara Dust (1g) – Sprinkle on the final layer before the dum

Step-by-Step Method

1 Marination – Use First 100g of Spice Mix

In a large bowl, mix:

- 2kg of meat
- 250g yogurt
- 3 tbsp lemon juice
- 1 cup fried onions
- 2 tbsp mustard oil
- 100g of The Great Spice
- Salt to taste
- Cover and refrigerate for at least 6–8 hours (overnight preferred).

2. Parboil the Rice

- In a large pot, boil 3–4 liters of water with salt, a bay leaf, and a cinnamon stick
- Cook the soaked rice until 70–80% done
- Drain and set aside

3 Cook the Meat – Add 50g More Spice Midway

- Heat ghee in a heavy pan
- Add the marinated meat and cook covered on medium heat for ~25 minutes
- Then, add 50g more spice mix and continue cooking for another 15–20 minutes
- When the meat is ~90% cooked with a slightly thick gravy, remove it from the heat

4 Layering & Dum – Final 50g Spice Use

In a heavy-bottom pot, create alternating layers:

- Rice
- Cooked meat with gravy
- Fried onions, roasted nuts
- Sprinkle the final 50g spice mix over the top
- Add optional kewra water
- Finish with a sprinkle of Omkara Dust
- Seal the pot tightly and cook on a low flame (on a tawa or flame diffuser) for 25–30 minutes for proper dum.

🍽️ Serving Suggestion

- Let it rest for 5 minutes after dum.
- Gently fluff and serve with raita, salad, or fresh lime.

👑 দ্য গ্রেট স্পাইস রাজকীয় বিরিয়ানি রেসিপি

(২ কেজি মাংস বা ১ কেজি চালের জন্য | ২০০ গ্রাম মসলা মিশ্রণ – ভাগ করে ব্যবহার)

“এক মসলা। দুই পর্যায়। অসীম স্বাদ।”

🍷 উপকরণসমূহ

মূল উপকরণঃ

- মাংস (গরু/খাসি/মুরগি): ২ কেজি (হাড়সহ)
- বাসমতী/কালোজিরা চাল: ১ কেজি (১৫–২০ মিনিট ভিজিয়ে রাখা)
- সাদামাঠা দই: ২৫০ গ্রাম
- ঝাঁঝালো ভাজা পেঁয়াজ: ১ কাপ
- সরিষার তেল: ২ টেবিল চামচ
- লেবুর রস: ৩ টেবিল চামচ

- লবণ: স্বাদমতো
- ঘি: ½ কাপ
- দ্য গ্রেট স্পাইস বিরিয়ানি মিক্স: ২০০ গ্রাম
- মেরিনেশনে ব্যবহার: ১০০ গ্রাম
- রান্নার মাঝখানে ব্যবহার: ৫০ গ্রাম
- স্তর দেয়ার সময় ব্যবহার: ৫০ গ্রাম
- ঐচ্ছিক সাজানোর জন্যঃ
- ভাজা বাদাম (কাজু, পিস্তা, বাদাম): এক মুঠো
- কেওড়া পানি: ১ চা চামচ (ঐচ্ছিক)
- অমকারা ডাস্ট (১ গ্রাম) – ডুম দেওয়ার আগে উপরের স্তরে ছিটিয়ে দিবেন

রান্নার ধাপসমূহ

১। মেরিনেশনঃ

প্রথম ১০০ গ্রাম মসলা ব্যবহার এক বড় বাটিতে মেশান:

- ২ কেজি মাংস
- ২৫০ গ্রাম দই
- ৩ টেবিল চামচ লেবুর রস
- ১ কাপ ভাজা পেঁয়াজ
- ২ টেবিল চামচ সরিষার তেল
- ১০০ গ্রাম দ্য গ্রেট স্পাইস মিক্স
- স্বাদমতো লবণ
- মিশ্রণটি ঢেকে কমপক্ষে ৬-৮ ঘণ্টা (রাতভর হলে আরও ভালো) ফ্রিজে রেখে দিন।

২। চাল সিদ্ধ করাঃ

- এক বড় পাত্রে ৩-৪ লিটার পানি সিদ্ধ করুন, সাথে দিন লবণ, তেজপাতা, এবং দারুচিনি।
- ভেজানো চাল ৭০-৮০% সেদ্ধ হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন।
- পানি ছেকে আলাদা রাখুন।

৩। মাংস রান্না

- মাঝপথে ৫০ গ্রাম মসলা যোগ করুন
- এক ভারী প্যানে ঘি গরম করুন।
- মেরিনেট করা মাংস ঢেকে মাঝারি আঁচে প্রায় ২৫ মিনিট রান্না করুন।

- এরপর ৫০ গ্রাম মসলা মিশিয়ে আরও ১৫–২০ মিনিট রান্না চালিয়ে যান।
- মাংস প্রায় ৯০% সিদ্ধ হয়ে ঘন গ্রেভি হয়ে এলে আঁচ বন্ধ করুন।

৪। স্তর দেয়া ও ডুম দেওয়া

শেষ ৫০ গ্রাম মসলা ব্যবহার এক ভারী তলার পাত্রে নিচ থেকে উপরে স্তর করুন:

- চাল
- রান্না করা মাংস ও গ্রেভি
- ভাজা পেঁয়াজ ও ভাজা বাদাম
- উপর থেকে শেষ ৫০ গ্রাম মসলা ছিটিয়ে দিন।
- ঐচ্ছিকভাবে কেওড়া পানি যোগ করুন।
- ডুম দেওয়ার আগে অমকারা ডাস্ট ছিটিয়ে দিন।
- পাত্রটি ভাল করে সিল করে কম আঁচে (তাওয়া বা ফ্লেম ডিফিউজার ব্যবহার করে) ২৫–৩০ মিনিট ডুম দিন।

🍴 পরিবেশন পরামর্শ

- ডুম দেওয়ার পর ৫ মিনিট রাখুন।
- নরম করে চাল ভেঙে পরিবেশন করুন।
- সঙ্গে রাখুন রায়তা, সালাদ অথবা তাজা লেবু।