



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİRYANI

<https://www.rational-online.com>

Piliç için:

- 1 kg tavuk pırzola, derisiz
- 1.5 çorba kaşığı zencefil püresi
- 1.5 çorba kaşığı sarımsak ezmesi
- 1 adet tatlı limonun suyu
- 3 çay kaşığı kişniş, çekilmiş
- 2 çay kaşığı Garam Masala
- 50 g yoğurt
- 0,5 çay kaşığı küçük hindistancevizi, çekilmiş
- 1 çay kaşığı zerdeçal, çekilmiş
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- Toz kırmızıbiber
- Tuz
- 5 adet soğan, dilimlenmiş, ızgara
- 3 çorba kaşığı Ghee (Hint sadeyağı)
- 1 tutam safran

Pilav için:

- 500 g Basmati pirinç, yüksek kalitede
- 650 g su
- 4 adet kakule, siyah
- 2 adet karanfil
- 1 çorba kaşığı tuz
- 2 adet kırmızıbiber
- 10 adet taze nane yaprağı
- 1 çay kaşığı kimyon, çekilmiş
- 2 çay kaşığı Garam Masala, çekilmiş
- 2 adet kakule, siyah
- 2 adet çubuk tarçın
- 2 adet defne yaprağı
- 200 g bezelye

Marine için bütün malzemeleri karıştırın. Ardından etleri ekleyip yaklaşık 3-4 saat marine edin. Piliç parçalarını ızgara ve tandır şişlerine dizip ızgarada pişirin. Piştikten sonra piliçleri bir tabağa alıp üzerinde biraz eritilmiş Ghee gezdirin.

Basmati pirinci, su bulanık çıkmayınca kadar tekrar tekrar yıkayın. Ardından pirinci 2 saat suda bekletin ve iyice süzün.

Bir 1/2 CNS kaba doldurup baharatları iki noktaya yerleştirin. Safranı da iki noktadan pirincin içine sokun; karıştırmayın. Böylece piştiğinde Biryani'nin üzerinde tipik bir şekil çıkar. Sonra bezelyeleri ve piliç parçalarını pirincin üzerine ekleyin, soğanları, nane yapraklarını ve tuzu üzerine serpin ve Ghee ekleyin. Son olarak, dağıtmayacak şekilde dikkatle suyu ekleyin, merkez sıcaklık sensörünü pirincin içine sokun ve kabın üzerini alüminyum folyoyle örtün.

Not: Her pirincin çektiği su miktarı farklı olacağından, pirincinizi değiştirmeyin, doğru kıvamı buluncaya kadar su miktarında oynamalar yapın.

