BİRYANİ

https://www.rational-online.com

Piliç için:
1 kg tavuk pirzola, 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 yaklaşıp 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 çıkmayıncaya 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 folyoyla örtün.

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

© lezzetler.com tarif no:136215 • adı:Biryani • gönderen:fevziye teyze • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:08