



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ROGAN JOSH

Taze zencefil
Sarımsak
Sebze suyu
Toz kişniş
Gram masala
Defneyaprağı
Tane karabiber
Tuz
Çubuk tarçın
Kimyon
Toz paprika
Chili biberi
Yoğurt
Ghee
Toz kakule
Karanfil
Safran
Rezene tozu
Basmati pirinçi
Taze kişniş
Labne peyniri
Salatalık

Oğlak etlerimizi kuşbaşı şeklinde doğrayarak ise başlıyoruz. Doğranan etlerimizi yoğurt ve tuz ile soslayıp dinlendirmeye alıyoruz.

Soğanlarımızı ince ince doğruyoruz düdüklü tencerede sade yağ(ghee) ile bütün baharatlarımızın aroması çıkacak şekilde kavuruyoruz ardından soğanlarımızı ve rendelediğimiz sarımsaklarımızı ekliyoruz, kavurmaya devam ediyoruz.

Soğanlar karamelize olmaya başlayınca etlerinde içerisine ekleyip kavurma işlemine devam ediyoruz.

Etler de kabuk tutmaya başlayınca toz kırmızıbiberimizi biraz su ile akışkan kremi bir hale getirip yemeğimize ekliyoruz, kurutulmuş acı biber ve taze chili biberini de ekleyip düdüklümüzün kapağını kapatıyoruz yarım saat pişmeye bırakıyoruz.

O sırada basmati pirincimizi yıkayıp salma yöntemi ile pişireceğiz.

Kaynayan suyumuza safranımızı ekleyip renk almasını sağlıyoruz ardından safran görevini tamamlayınca suyu süzüp pilavı pişireceğimiz tencereye alıyoruz. Suyu tekrar kaynatıp, yıkadığımız pirinçlerimizi ekliyoruz tuzunu ayarlayıp kapağı kapalı şekilde 13 dk pişiriyoruz.

Raita yapımına geçiyoruz yoğurdumuzun 3/1 ini taze kişniş ile blenderda çekiyoruz, ürünü tel süzgeçten geçirip kalan yoğurt ve labne ile çırpıyoruz.

Salatalıklarımızı brunoaz şeklinde doğruyoruz, kimyon, toz kişniş ,sarımsak ve labne ,yoğurt karışımını birleştirip raitamızı elde ediyoruz.

Pişen rogonjosh, safranlı basmati pilavı ve raitamız servise hazır.

