

Hyderabad Haleem

Toplam 865 dk

Hazırlama 140 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Hyderabad haleem, kuzu eti, dövme buğday, mercimek, arpa, ghee ve baharatlar uzun pişirip lif lif ezerek hazırlanan ayon bayram yemeğidir.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu kuşbaş1
- 1.5 su bardağ Dövme buğday
- 0.5 su bardağ Arpa
- 0.5 su bardağ Kırmızı mercimek
- 0.5 su bardağ Sarı mercimek
- 3 adet Kuru soğan
- 5 yemek kaşığı Ghee
- 2 yemek kaşığı Sarımsak zencefil ezmesi
- 1 su bardağ Yoğurt
- 2 çay kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Kırmızı toz biber
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Limon
- 0.3 demet Kişniş yaprağı

Yapılış

1. Dövme buğday, arpa, kırmızı mercimek ve sarı mercimeği 8 saat 1 slatın.
2. Tahılları süzüp 6 su bardağı suyla 90 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Soğanları ince doğrayıp ghee içinde 10 dakika kızartın.
4. Kuzu eti, sarımsak zencefil ezmesi, yoğurt, zerdeçal, toz biber, garam masala ve tuzu ekleyin.
5. Eti 1 saatte 75 dakika yumuşayana kadar pişirin.
6. Pişmiş tahılları tenceresine alıp 20 dakika sürekli ezerek karıştırın.
7. Haleemi koyu ve lifli kıvamına gelince 10 dakika dinlendirin.
8. Kırmızı soğan, kişniş yaprağı limon ve az ghee ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ve tahılları uzun süre döverek karıştırmak haleemin pürüzsüz, lifli dokusunu oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış noğun, limon dilimi, taze kişniş ve az ghee ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt