

Karachi Tavuk Biryani

Toplam 160 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~680 kcal Açılış 10/10

Tavuk biryani, baharatlı yoğurt marineli tavuğu basmati pirinci, safran, kızılcık soğan ve otlarla kat kat buharda pişirir.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk but
- 3 su bardağı Basmati pirinci
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zencefil sarımsağı
- 2 yemek kaşığı Biryani baharatı
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 0.5 demet Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Tavuğu yoğurt, baharat, zencefil sarımsağı ve tuzla 1 saat marine edin.
- Soğanları ince doğrayıp 2 dakika kızartın.
- Tavuğu domatesle 25 dakika sosu koyulaşana kadar pişirin.
- Pirinci tuzlu suda yüzde 70 pişecek şekilde 7 dakika haşlayın.
- Tencereye tavuk, pirinç, kızılcık soğan, nane ve safran kat kat dizin.
- Kapağı kapatıp kısık ateşte 20 dakika dum pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip katları bozmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci tam pişirmeden süzmek dum aşamasında suyunu almasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Raita, salatalık, limon ve kızılcık soğanla geniş tabakta servis edin.

Alerjenler

Süt

