

Lahor Biryani

Toplam 160 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 18/10

Biryani, baharatlı yoğurtla marine tavuk, yar pişmiş basmati pirinç, safran ve k zarrı soğan kat kat demleyen gösterişli pilavdır.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 3 su bardağı Basmati pirinç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 adet Soğan
- 2 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 tutam Safran
- 3 yemek kaşığı Ghee
- 0.3 demet Nane

Yapılış

- Tavuğu yoğurt, garam masala, sarımsakzencefil ve tuzla 1 saat marine edin.
- Soğanları ince doğrayıp ghee'de 12 dakika kızartın.
- Pirinci tuzlu suda 6 dakika yar pişirip süzün.
- Marine tavuğu tencerede 18 dakika pişirin.
- Tavuk, pirinç, k zarrı soğan, nane ve safranlı sütü kat kat dizin.
- Tencereyi kapatıp çok kısık ateşte 25 dakika demleyin.
- Biryaniyi alttan üste dağıtarak havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci tam pişirmeden süzmek demleme sırasında dapa olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Raita, limon ve taze kişnişle büyük servis tabağında alın.

Alerjenler

Süt