

Lahor Nihari

Toplam 265 dk Hazırlama 125 dk · Pişirme 240 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 10/10

Nihari, kuzu incikleri zencefil, sarımsak kavurulmuş baharatlar ve unla bağlanmış koyu sos içinde saatlerce pişiren Pakistan yahnisidir.

Malzemeler

- 4 adet Kuzu incik
- 3 yemek kaşığı Tereyağ veya ghee
- 40 gr Zencefil
- 5 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Nihari masala
- 2 yemek kaşığı Un
- 6 adet Naan ekmeği
- 2 adet Limon
- 0.3 demet Kişniş

Yapılışı

- Ghee içinde zencefil ve sarımsağı 2 dakika kokulandırın.
- Kuzu incikleri ekleyip 10 dakika her yanını mühürleyin.
- Nihari masalayı ekleyip 1 dakika kavurun.
- 1.5 litre sıcak su koyup eti 3 saat kısık ateşte pişirin.
- Unu 1 bardak sıcak suyuyla çirpinceye katın.
- Nihariyi 45 dakika daha koyulaştırın.
- Zencefil, kişniş, limon ve naan ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Unlu bağlayıcı olarak sıcak suyuyla açmak sosta topak bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Zencefil şeritleri, kişniş, limon ve naan ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

