

Çahore Nihari

Toplam 610 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 300 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Nihari, kemikli dana incik etini tereyağ, soğan, zencefil, sarımsak ve baharatla saatlerce pişiren Lahor usulü yoğun yahnidir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kemikli dana incik
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sarımsak ezmesi
- 2 yemek kaşığı Zencefil ezmesi
- 0.5 su bardağı Buğday unu
- 1 yemek kaşığı Rezene tohumu
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kişniş tohumu
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 10 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan tereyağ içinde 12 dakika koyu altın renk olana kadar kavurun.
- Dana incikli ekleyip 8 dakika mühürleyin.
- Sarımsak ezmesi ve zencefil ezmesini tencereye katın.
- Resene tohumu, kimyon, kişniş tohumu, zerdeçal, kırmızı biber, garam masala ve tuzu ekleyin.
- Suyu koyup tencereyi kısık ateşte 4 saat pişirin.
- Buğday ununu 1 su bardağı soğuk suyla pürüzsüz açın.
- Unlu karışımı hariye ekleyip 40 dakika daha koyulaştırın.
- Eti kemikten kolay ayrılmaz zencefil, kişniş ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu soğuk suyla açtığınız son bölümde eklemek niharinin kadifemsi olup topaklanmamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze zencefil, kişniş, yeşil biber, limon ve naan ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt