

Karachi Tavuk Biryani

Toplam 160 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 64 dk 6 kişilik Zor ~680 kcal Açılış 19/10

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 sarımsak ezmesi
- 2 yemek kaşığı Biryani baharatı
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 0.5 demet Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Tavuğu yoğurt, baharat, zencefil sarımsak 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 pa olmasını önler. Tavuğu kemikli parça kullanıyorsanız 1 saat bekletin; parçalar küçükse baharat daha hızlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

