

Çahor 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 kırmızı 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

Pirinç tam pişirmeden süzmek demleme sırasında yapışmalarını önler. Marineyi tavuğa yedirip üstünü kapatıp 1 saat bekleme dum pişirme öncesi tadı dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Raita, limon ve taze kişnişle büyük servis tabağına alın.

Alerjenler

Süt

