

Lahor Nihari

Toplam 490 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 Tereyağı 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

Yapılış

- Ghee içinde zencefil ve sarımsak 12 dakika kokulandırdın.
- 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

