

# 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 inciği 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