

Tavuklu Biryani

Toplam 175 dk

Hazırlama 140 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 17/10

Hint mutfağının uzun pişen klasik biryani; baharat dolu yoğurtlu marineli tavuk yar pişmiş basmati pirinçle kat kat dizilip kısıtla ateşte demlenerek dum pukht tekniğiyle pişer.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 2 su bardağı Basmati pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 0.3 su bardağı Safranlı su
- 1 adet Tarçın çubuğu (opsiyonel whole spice)
- 4 tane Karanfil (opsiyonel whole spice)
- 3 kapsül Kakule (opsiyonel whole spice)

Hamur için

- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Sıyağ veya ghee

Marine için

- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Tavuk butlarını 3-4 cm parçalara doğrayın. Yoğurt, ezilmiş zencefil, garam masala, tuz ve 1 yemek kaşığı sıyağla harmanlayın. En az 1 saat marine edin (mümkünse gece).
- Soğanları ince doğrayın. Kalan sıyağda altın kahve rengine dönene kadar 8-10 dakika kavurun (klasik 'birista'); yarısını topping için ayırın.
- Marine tavuğu kavrulmuş soğanları üzerine ekleyip orta ateşte 10 dakika tüm yüzeyleri kapanana kadar pişirin.
- Basmati pirinci 30 dakika 1 litre suda bekletip süzün; kaynar tuzlu suya whole spices (tarçın+karanfil+kakule) ekleyip pirinci %70 (al dente) 6-7 dakika haşlayın. Süzün.
- Geniş tencerenin altına tavuk-soğan karışımını üzerine yar pişmiş pirinci kat halinde dökün, ayrılan birista ve safranlı suyu serpin.
- Kapağı sıkıca kapatın (gerekirse hamurla mühürleyin), kısıtla ateşte 30 dakika dum pukht tekniğiyle demleyin; ocaktan alıp kapağı 5 dakika kapalı bekletin, çatala kabartıp servis edin.

Pirinci tam pişirmeden, %70 tutmunda süzün; tavukla demlenirken k1vamları. Tavuğu en az 1 saat marine edin, gece dinlendirirseniz aroma çok daha derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu salatası (raita), k1y1k1niş ve kavrulmuş badem yongasıyla servis edin.

Alerjenler

Süt