

Mapishi ya Biriani Ya Kuku Wa Kuchoma (Grilled)

By SW - Melkisedeck Shine · September 18, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Mahitaji

Mchele wa Basmati /Pishori - 4 vikombe

Kuku

Vitunguu - 3

Nyanya/Tungule - 2

Tangawizi mbichi ilosagwa - 2 vijiko vya supu

Kitunguu saumu(thomu/galic) kilosagwa - 1 kijiko cha supu

Pilipili mbichi nzima - 3

Ndimu - 2

Garama Masala/bizari mchanganyiko - 1 kijiko cha supu

Haldi/tumeric/bizari manjano - 1 kijiko cha chai

Pilipilu ya unga nyekundu - 1 kijiko cha chai

Mtindi /yoghurt - 3 vijiko vya supu

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika

Osha mchele, roweka. Safisha kuku vizuri, mkate vipande vya saizi ya kiasi weka katika bakuli. Katika kibakuli kidogo, changanya tangawizi mbichi, thomu, bizari zote, pilipili nyekundu ya unga, chumvi, mtindi, kamulia ndimu. Punguza mchanganyiko kidogo weka kando. Mchanganyiko uliobakia, tia katika bakuli la kuku uchaganye vizuri arowanike (marinate) kwa dakika chache hata nusu saa au zaidi. Weka kuku katika treya ya kuoka au kuchoma katika oveni kisha mchome (grill) uwe unageuzageuza hadi aive. Epua, weka kando. Katakata vitunguu, nyanya/tungule, pilipili boga weka kando. Katika sufuria ya kupikia biriani, tia mafuta, kaanga vitunguu hadi vigeuke rangi ya hudhurungi (brown). Tia nyanya na pilipili mbichi, pilipili boga na mchanganyiko uliopunguza awali. Tia kuku uchaganye vizuri. Wakati unakaanga vitunguu ili uokoe muda, huku chemsha mchele uive nusu kiini, mwaga maji, chuja. Punguza masala nusu yake weka kando. Mimina wali kiasi juu ya masala, kisha mimina masala yaliyobakia kisha juu yake tena mimina wali. Funika upike katika oveni hadi uive. Changanya unapopakua katika sahani.