

Mapishi ya Wali Wa Tambi Na Kuku Wa Sosi Ya Mtindi

By SW - Melkisedeck Shine · September 20, 2022

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

Vipimo Vya Wali

Mchele - 3 vikombe

Tambi - 2 vikombe

Chumvi

Vipimo Vya Kuku

Kuku kidari (boneless) aliyekakwa katwa vipande - 1 Kilo

Kitunguu maji kilichokatwa katwa - 2

Kitunguu saumu(thomu/galic) na tangawizi iliyosagwa - 1 kijiko cha supu

Pilipili mbichi iliyosagwa - 1 kijiko cha chai

Chumvi - kiasi

Paprika - 1 kijiko cha supu

Masala ya kuku (tanduri au yoyote) - 1 kijiko cha supu

Ndimu - 2 vijiko vya supu

Mtindi (yoghurt) au malai (cream) - 1 kikombe

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika Wali:

Osha Mchele, uroweke. Tia mafuta katika sufuria, kaanga tambi zilizokatwakatwa hadi zigeuke rangi kuwa nyekundu. Tia mchele endelea kukaanga kidogo. Tia maji kiasi cha wali kupikika kama unavyopika pilau. Kiasi cha maji kinategemea aina ya mchele Funika katika moto mdogo mdogo hadi uive ukiwa tayari.

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika Kuku

Katika bakuli, changanya vitu vyote isipokuwa mtindi na kitunguu. Tia mafuta katika karai, kisha tia kitunguu ukaange muda mdogo tu, usikiache kugeuka rangi. Tia kuku na masala yake, endelea kukaanga, kisha tia mtindi au malai ufunike apikike na kuiva vizuri. Nyunyuzia kotmiri iliyokatwakatwa ikiwa tayari kuliwa na wali wa tambi.