

Mapishi ya Biriani Ya Samaki Nguru, Njegere Na Snuwbar (UAE)

By SW - Melkisedeck Shine · September 24, 2022

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

Mahitaji

Mchele wa basmati - 4 cups

Samaki nguru (king fish) - 7 vipande au zaidi

Kitunguu - 5

Nyanya/tungule - 3

Njegere - 1 kikombe

Snuwbar (njugu za pine) - 1 kikombe

Viazi - 2 kata kata mapande makubwa

Tangawizi mbichi - 1 kijiko cha supu

Kitunguu saumu - 1 kijiko cha supu

Pilipili nyekundu - 1 kijiko cha chai

Bizari ya biriani/garama masala - 1 kijiko cha supu

Namna Ya Kupika:

Kaanga samaki mbali kwa viungo upendavyo umkoleze vizuri. Au choma (bake/grill) katika oveni ukipenda. Weka mafuta katika sufuria, tia vitunguu kaanga hadi vigeuka rangi. Gawa sehemu mbili. Sehemu moja bakisha katika sufuria kisha tia tangawizi mbichi na kitunguu thomu ukaange. Tia nyanya kaanga kisha tia bizari zote endelea kukaanga, tia njegere, njugu za snuwbar na ndimu kavu. Tia viazi ulivyokwishakaanga, na vitunguu vilobakia. Tia mapande ya samaki, changanya na masala bila ya kumvuruga samaki. Chemsha wali kisha mwagia juu yake, funika upike ndani ya oveni au mkaa hadi wali uive kama unavyopika kawaida ya biriani. Eua pakua huku ukichanganya na masala ya samaki.