

Mapishi ya Pilau Ya Bilingani Na Kuku

By SW - Melkisedeck Shine · September 28, 2022

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

Viambaupishi

Mchele wa basmati - 3 vikombe

Bilingani - 2 ya kiasi

Viazi - 4

Vitunguu - 2

Kitunguu (thomu/galic) iliyosagwa - 2 vijiko vya supu

Pilipili mbichi iliyosagwa - 2

Chumvi - kiasi

Garama masala (mchanganyiko wa bizari) - 1 kijiko cha chai

Mafuta ya kukaangia viazi na bilingani - kiasi

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika:

Osha mchele na roweka kwa muda kutegemea na aina ya mchele. Kata kuku vipande upendavyo safisha Kisha mchemshe kwa chumvi, pilipili iliyosagwa, thomu, na bizari mchanganyiko (garama masala). Akiwiva kuku, mtoe weka kando, bakisha supu katika sufuria. Menya na kata viazi kaanga weka kando. Kata kata bilingani slesi nene kaanga, chuja mafuta weka kando. Katika sufuria, kaanga vitunguu hadi vigeuke rangi ya hudhurungi. Tia vipande vya kuku, ukaange kidogo. Tia supu ya kuku, mchele, tia hiliki, ufunike hadi karibu na kuwiva kabisa. Tia viazi na bilingani uchanganye kidogo, kisha tia katika oven imalize kupikika pilau humo au unaweza kuendelea kufunika juu ya jiko hadi pilau iwive. Pakua katika sahani ikiwa tayari kuliwa kwa saladi ya mtindi.