

Jinsi ya kupika Biriyani Ya Nyama Ng'ombe

By SW - Melkisedeck Shine · October 2, 2022

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

Viambaupishi Vya Masala

Nyama vipande - 3 LB

Nyanya - 2

Pilipili mbichi - kiasi

Nyanya kopo - 4 vijiko vya supu

Vidonge supu - 2

Pilipili nyekundu paprika - kiasi

Bizari zote saga - 2 vijiko vya supu

Viazi - 4

Mafuta - 2 mug

Vitungu - 6

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika masala

Kwenye sufuria tia nyama, saga nyanya na thomu, pilipili mbichi, tangawizi. Mimina kwenye nyama na mtindi, tia na nyanya kopo, bizari paprika, vidonge vya supu, chumvi kisha changanya vyote pamoja weka motoni. Katika sufuria nyengine tia mafuta na samli kaanga vitungu mpaka viwe rangi ya hudhurungi toa weka pembeni. Kanga viazi weka pembeni. Chukua mafuta kidogo uliyokangia tia kwenye nyama acha katika moto wa kiasi mpaka nyama iwive na maji ya punguke. Tia viazi na vitunguu vivunje vunje tia ndani ya nyama acha moto mdogo.

Vipimo Vya Wali

Mchele - 5 mug

Maji - kiasi

Chumvi - kiasi

Mafuta uliyokaanga vitungu - kiasi

*roweka rangi na zafarani

Namna Ya Kutarisha Na Kupika Wali

Osha mchele roweka muda wa saa. Chemsha maji kama magi 10 hivi na chumvi tia mchele. Uache uchemke ukishaiva kiini nusu, mwaga maji chuja. Mimina juu ya nyama tia rangi na mafuta kwa juu funika. Aacha kidogo katika oveni kwa muda wa dakika 20 hivi kisha epua ikiwa tayari.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24309>