

Mapishi ya Biriani Ya Kuku Wa Kuchoma Wa Tanduri

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Mahitaji

Mchele - 4 vikombe

Kuku - 1

Vitunguu - 3

Nyanya/tungule - 4

Tangawizi na kitunguu (thomu/galic) - 2 vijiko cha supu

Pilipili mbichi iliyosagwa - 1 kijiko cha supu

Mtindi (yoghurt) - 2 kijiko cha supu

Masala ya tanduri - 2 vijiko vya supu

Pilipili manga - 1 kijiko cha chai

Mdalasini - kijiti kimoja

Ndimu - 3 vijiko vya supu

Chumvi - kiasi

Zaafarani (saffron) - 1 kijiko cha chai

Namna Ya Kutayarisha Kuku:

Baada ya kumsafisha kuku, mkate vipande vikubwa vikubwa kiasi upendavyo, muoshe mchuje atoke maji. Katika bakuli, tia tangawizi, kitunguu thomu ilosagawa, pilipili mbichi ilosagwa, chumvi, ndimu, mtindi, masala ya tanduri na uchanganye vizuri, kisha mtie kuku na uchanganye tena na acha arowanike kwa muda wa kiasi saa au zaidi. Panga kuku katika sinia ya kuchoma ndani ya oveni. Kisha mchome (grill) hadi awive, mtoe acha kando. Mwagia juu yake masala yatakayobakia katika sinia baada ya kumchoma.

Namna Ya Kutayarisha Masala Ya Nyanya:

Weka mafuta katika karai, tia vitunguu ulivyokatakata, kaanga hadi vianze kugeuka rangi. Tia nyanya ulizokatakata, tia pilipili manga, hiliki, mdalasini, chumvi, na zabibu. Kaanga kidogo tu yakiwa tayari.

Namna Ya Kutayarisha Wali:

Osha na roweka mchele wa basmati. Roweka zaafarani kwa maji ya moto kiasi robo kikombe weka kando. Chemsha maji, tia chumvi, kisha tia mchele uive nusu kiini. Mwaga maji uchuje mchele kisha rudisha katika sufuria au sinia ya foil. Nyunyizia

zaafarini, na rudisha katika moto upike hadi uive kamili. Epua, kisha pakua wali katika sahani au chombo upendacho, mwagia juu yake masala ya nyanya. Kisha weka vipande vya kuku ulivyochoa, biriani ikiwa tayari

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24469>