

Mapishi ya Biryani Ya Kuku

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Vipimo

Mrowanishe kuku na viungo hivi kwa muda mdogo tu

Kuku (Mkate kate Vipande) - 4 LB

Kitunguu saumu(thomu/galic) na Tangawizi - 2 Vijiko vya supu

Chumvi - kiasi

Pilipili nyekundu ya unga - 1 Kijiko cha supu

Bizari ya manjano (Haldi au Tumeric) - 1 Kijiko cha chai

Bizari ya pilau ya powder (Jeera) - 1 Kijiko cha chai

Gilgilani powder (Dania) - 1 Kijiko cha chai

Ndimu - 1 Kijiko cha supu

Mchele na vitu vya Masala:

Mchele (Basmati mzuri) (rowanisha) - 7 cups

Mafuta ya kupikia - kiasi

Vitunguu Vilivyokatwa - 8

Nyanya iliyokatwa katwa - 3

Kitunguu saumu(thomu/galic) na Tangawizi - 1 Kijiko cha supu

Garam Masala -1 Kijiko cha supu

Tomatoe paste - 1 Kijiko cha supu

Pilipili mbichi zipasue katikati - 4

Chumvi - kiasi

Mtindi - 4 Vijiko vya supu

Mafuta ya kunyunyuzia katika wali - 3 Vijiko vya supu

Zaafarani au rangi ya biriani - kiasi

Namna Ya Kutarisha Na Kupika

Weka kuku aliyerowanishwa na viungo vyake katika Foil tray au chombo chocote utakachomwagia wali humo humo na kupikia biriani, kisha mchome (Bake) mpaka awive na awe mkavu kiasi.

Wakati kuku anapikika, kaanga vitunguu katika karai au sufuria mpaka viwe brown na

epua nusu yake weka kando.

Punguza mafuta yabakie kiasi tu, ongeza Thomu na tangawizi, na viungo vyote vya hapo juu isipokuwa Mtindi na kotmiri, endelea kukaanga hadi tomatoe zilainike.

Ongeza chumvi, malizia mwisho kwa kutia mtindi, kotmiri na vile vitunguu ulivyoweka kando. Masala yako tayari.

Mwagia masala juu ya kuku uliyekwishmpika changanya vizuri.

Chemsha Mchele uwive nusu, chuja na mwagia juu ya masala.

Nyunyiza mafuta kidogo juu ya mchele na zaafarani au rangi ya biriani.

Mtindi wa kutolea Biriyani:

Mtindi - 1 kikombe

Pilipili mbichi - 1 ndogo

Kitunguu saumu(/galic) thomu - chembe mbili

Nanaa - kiasi

Chumvi - chembe tu

Weka kwenye Blender na uchanganye, kisha mimina katika bakuli

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24495>