

Mapishi ya Pilau Ya Nyama Na Mtindi

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

MAHITAJI

Nyama iliyokatwa vipande - 1 Ratili(LB)

Mchele Basmati - 2 Magi

Chumvi ya wali - kiasi

Kitungu kilichokatwa katwa - 1 kikubwa

Kitunguu saumu(thomu/galic) na tangawizi - 1 kijiko cha supu

Mchanganyiko wa bizari ya pilau ya tayari - 2 vijiko vya supu

Mafuta kidogo yakukaangia

Rangi ya manjano (ukipenda)

NAMNA YA KUTAYARISHA NA KUPIKA

Osha mchele na roweka nusu saa .

Weka mafuta katika sufuria na kaanga vitungu mpaka viwe rangi ya hudhurungi (brown).

Tia thomu na tangawizi na ukaange kidogo.

Kisha weka bizari ya pilau halafu nyama huku unakaanga hadi nyama isiwe nyekundu tena.

Mimina mtindi na iachie moto mdogo ikauke kidogo.

Kwenye sufuria nyingine chemsha mchele pamoja na chumvi na mafuta kidogo mpaka uive.

Mimina wali juu ya nyama, kisha nyunyiza rangi (ukipenda) kama vile wali wa biriani na ufunike kwa dakika kumi hivi.

Changanya wali na nyama pamoja ikiwa tayari kuliwa.