

Jinsi ya kupika Biriani ya Nyama Ng'ombe Na Mtindi

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Mahitaji

Mchele wa biriani - 5 gilasi

Vitunguu - 2 kilo

Thomu (saumu/garlic) - 3 vijiko vya supu

Mtindi - 2 vikombe

Nyanya ilokatwakatwa (chopped) - 3

Nyanya kopo - 1 kikombe

Masala ya biriani - 2 vijiko vya supu

Hiliki ya unga - 2 vijiko vya chai

Pilipili mbichi ilosagwa - 3 kiasi

Kotmiri ilokatwakatwa - 1 msongo (bunch)

Zaafarani au zaafarani flavour - 1 kijiko cha supu

Mafuta ya kukaangia

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika

Katakata vitunguu ukaangae katika mafuta mpaka vigeuke rangi ya brown ilokoza. Weka nyama iwe ilokatwakatwa katika treya au bakuli kubwa la oveni. Chaganya pamoja na tangawizi, thomu, nyanya, nyanya kopo, mtindi, masala ya biriani, chumvi, pilipili. Acha irowanike kwa muda wa masaa mawili takriban. Funika kwa karatasi ya jalbosi (foil paper) utie katika oveni upike muda wa dakika 45 takriban mpaka nyama iwive na huku unachanganya changanya sosi. Ikiwa ina maji ongezea nyanya kopo iwe nzito. Epua funua, kisha vuruga vitungu umwagie pamoja na kotmiri na umwagie mafuta ya moto kiasi. Ongezea kutia masala ya biriani na hiliki ya unga. Chemsha mchele nusu kiini, mwaga maji chuja, umwagie juu ya sosi ya nyama ukipenda kuchanganya au chemsha wali pekee. Nyunyizia rangi ya biriani pamoja na zaafarani flavour au zaafarani yenyewe ukipenda. Mimina mchele juu ya masala ya nyama, funika urudishe ndani ya oven upike muda wa kiasi ya dakika ishirini. Epua upake kwa kuchota wali kwanza kisha masala uwekee juu yake, kiwa tayari.