

Mapishi ya Biriani Nyepesi Kupika Ya Samaki

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Vipimo

Mchele wa pishori (basmati) - 4

Vitunguu katakata - 3

Nyanya (tungule) katakata vipande vikubwa - 3 -5

Pilipili boga la kijani (capsicum) katakata

Supu ya kitoweo au vidonge vya supu - 1

Bizari mchanganyiko Garama masala - 5-7

Pilipili mbichi ya kusaga - Kiasi

Zaafarani ya maji (flavor) - 1 kijiko cha chakula

Samaki wa kukaanga

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika

Roweka mchele kiasi nusu saa kisha chemsha mchele kwa supu uive nusu kiini. Mwaga maji chuja. Wakati mchele unapikika, weka mafuta katika sufuria kubwa ya kupikia wali, kaanga vitunguu mpaka vigeuke rangi ya hudhurungi. Tia nyanya na vitu vinginevyo vyote kaanga kidogo tu. Mwaga wali katika sufuria na nyunyizia zaafarani kisha changanya na masala vizuri. Funika upike katika oven (bake) au juu ya stovu moto mdogo mdogo kiasi dakika 15- 20. Epua ikiwa tayari, pakua kwenye sahani kisha tolea kwa samaki wa kukaanga.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24526>