

Mapishi ya Wali na kuku wa kienyeji

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Mahitaji

Kuku wa kienyeji (boiler chicken 1) Mchele (rice 1/2 kilo) Nyanya ya kopo (tin tomato 1) Vitunguu (onion 2) Vitunguu swaum (garlic cloves 6) Tangawizi (ginger) Carry powder Binzari ya njano (Turmaric 1/2) Njegere (peas 1/2 kikombe) Carrot iliyokwanguliwa 1 Limao (lemon 1) Bilinganya (aubergine 1) Chumvi Pilipili (scotch bonnet pepper) Mafuta (vegetable oil)

Matayarisho

Loweke mchele kwa muda wa dakika 10 na uchuje maji yote kisha chemsha maji ya moto na uweke pembeni. Kisha tia mafuta kiasi katika sufuria na ukaange vitunguu, carrot na njegere pamoja. kwa muda wa dakika 5 baada ya hapo tia turmaric na chumvi. pika kwa muda wa dakika 5 na utie mchele na maji ya moto kiasi funika na upike mpaka uive. Chemsha kuku pamoja na limao, chumvi, kitunguu swaum na tangawizi mpaka aive kisha mweke pembeni. Saga pamoja kitunguu, kitunguu swaum, tangawizi na nyanya. Kisha bandika jikoni na uache uchemke bila mafuta mpaka maji ya kauke. Baada ya hapo tia chumvi, mafuta, curry powder, bilinganya na kuku. Kaanga pamoja kwa muda kisha tia maji au supu ya kuku kwa kukadiria mchuzi uatakao. Acha uchemke mpaka mabilinganya yaive na hapo mchuzi utakuwa tayari kuseviwa na wali.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24611>