

Mapishi ya Wali wakukaanga

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Mahitaji

Mchele (Basmati rice) 1 kilo Vitunguu (chopped onion) 2 vikubwa Garlic powder 1/2 kijiko cha chai Njegere (peas) 1 kikombe Turmaric 1/2 kijiko cha chai Coriander powder 1/2 kijiko cha chai Cumin seeds 1/2 kijiko cha chai Mafuta ya kupikia 2 vijiko vya chakula Chumvi kiasi

Matayarisho

Osha kisha loweka mchele kwa muda wa dakika 5 na kisha uchuje maji na uweke pembeni. Baada ya hapo kaanga vitunguu mpaka viwe vya brown na kisha tia spices zote. Zikaange kwa muda wa dakika 3 kisha tia mchele na uchanganye vizuri na spice. Ukaange mchele pamoja na spice uku ukiwa unageuzageuza kwa muda wa dakika 5. Baada ya hapo tia maji ya moto (kiasi ya kuivisha wali) na chumvi kisha ufunike. Upike mpaka uive kisha malizia kwa kutia njegere na uchanganye vizuri baada ya dakika 2 uipue utakuwa tayari kwa kuliwa. Unaweza kuula kwa mboga yoyote uipendayo

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24616>