

Mapishi ya Biriani la nyama ya ng'ombe

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

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

Mahitaji

Nyama ya ng'ombe (beef 1/2 kilo) Mchele (rice 1/2 kilo) Vitunguu (onion 2) Viazi (potato 2) Vitunguu swaum (garlic 3 cloves) Tangawizi (ginger) Nyanya ya kopo (tomato 1/2 ya tin) Curry powder (1/2 kijiko cha chai) Binzari nyembamba ya kusaga (cumin 1/2 kijiko cha chai) Binzari manjano (tarmaric 1/2 kijiko cha chai) Mafuta (vegetable oil) Chumvi (salt) Rangi ya chakula (food colour) Giligilani (fresh coriander) Maziwa ya mgando (yogurt kikombe 1 cha chai) Hiliki nzima (cardamon 3cloves) Karafuu (clove 3) Pilipili mtama nzima (black pepper 5) Amdalasini (cinamon stick 1)

Matayarisho

Katakata nyama kisha ioshe na uiweke kwenye sufuria kisha tia kitunguu swaum, tangawizi, nyanya, curry powder, binzari zote, chumvi na maziwa ya mgando kisha bandika jikoni ichemke mpaka nyama iive na mchuzi ubakie kidogo. Baada ya hapo kaanga viazi na uweke pembeni, kisha kaanga vitunguu na mafuta mpaka viwe ya brown na kisha uvitie viazi vitunguu, na mafuta yake katika nyama. Koroga na uache uchemke kidogo kisha ipua na utie fresh coriander iliyokatwa na hapo mchuzi wako utakuwa tayari. Baada ya hapo loweka mchele wako kwa muda wa dakika 10, kisha chemsha maji yatie chumvi, hiliki, karafuu, pilipili mtama na abdalasin na mafuta. Yakisha chemka tia mchele na uache uchemke mpaka ukauke maji yakisha kauka tia rangi ya chakula na uanze kugeuza ili ichanganyike na wali wote. Baada ya hapo ufunike na uache mpaka uive. Na baada ya hapo biriani litakuwa tayari kwa kuliwa.