

Mapishi ya Chai ya maziwa, mandazi, uyoga na mayai

By SW - Melkisedeck Shine · December 26, 2022

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

Mahitaji

Mandazi (angalia jinsi ya kupika katika recipe ya mandazi ya nyuma) Uyoga (mashroom kikombe 1 cha chai) Mayai (eggs 4) Hoho (greenpepper 1/4 ya hoho) Nyanya (fresh tomato 1) Kitunguu (onion 1/4 ya kitunguu) Chumvi (salt) Mafuta (vegetable oil) Hiliki nzima (cardamon 4) Masala ya chai (tea masala 1 kijiko cha chai) Pilipili mtama iliyosagwa (ground black pepper 1/4 ya kijiko cha chai) Maziwa (fresh milk 1 kikombe cha chai) Majani ya chai (tea leaves) Maji kiasi. Sukari (sugar)

Matayarisho

Jinsi ya kupika chai, weka maziwa, maji kiasi, hiliki, masala ya chai, pilipili mtama na majani katika sufuria. Chemsha kwa muda wa dakika 10 na chai itakuwa tayari. Jinsi ya kupika mayai, weka mafuta kiasi katika fry pan na utie vitunguu, vikaange kidogo kisha tia nyanya, chumvi na hoho. Pika kwa muda wa dakika 4 kisha tia mayai na uyaache yaive mpaka yakauke kisha geuza upande wa pili na uyapike mpaka ya ive kisha ipua. Jinsi ya kupika uyoga, weka mafuta kidogo katika fry pan kisha tia uyoga na chumvi na ukaange mpaka uive katika moto wa wastani. Ukisha iva breakfast yako itakuwa teyari kwa kuseviwa.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24701>