

Mapishi ya Kachori

By SW - Melkisedeck Shine · December 12, 2022

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

Mahitaji

Viazi mbatata (potato 4 vya wastani) Nyama ya kusaga (mince beef 1 kikombe cha chai)
Kitunguu (onion 1 cha wastani) Carrot 1 Hoho (green pepper 1/2) Kitunguu swaum
(garlic) Tangawizi (ginger) Binzari nyembamba (ground cumin 1/2 kijiko cha chai)
Binzari manjano (turmeric 1/2 kijiko cha chai) Curry powder 1/2 kijiko cha chai Limao
(lemon 1/2) Pilipili ya unga (chilli powder 1/2 kijiko cha chai) Giligilani
(coriander kiasi) Chumvi (salt) Mafuta (vegetable oil) Unga wa ngano kiasi

Matayarisho

Katakata vitunguu na hoho katika vipande vidogo vidogo na kisha kwangua carrot na uweke pembeni. Chemsha viazi na chumvi kidogo vikiiva viponde na uviweke pembeni, Baada ya hapo tia nyama limao, chumvi, kitunguu swaum na tangawizi ichemshe mpaka iive na uhakikishe maji yote yamekauka. Kisha Tia binzari zote, pilipili, curry powder, giligilani, vitunguu, hoho na carrot. Pika mchanganyiko huo kwa muda wa dakika 3 na kisha ipua. Baada ya hapo changanya na viazi kisha tengeneza maduara ya kiasi na uyaweke pembeni. Chukua unga wa ngano kiasi na uchanganye na maji kupata uji usiokuwa mzito au mwepesi sana. baada ya hapo chovya madonge katika huo uji na uyachome katika mafuta. Hakikisha zinaiva na kuwa rangi ya brown na hapo zitakuwa tayari kwa kuliwa. Unaweza ukazisevu na chatney yoyote unayopendelea.