

Mapishi ya Sambusa za nyama

By SW - Melkisedeck Shine · December 14, 2022

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

Mahitaji

Nyama ya kusaga (minced beef 1/4 kilo) Vitunguu maji vilivyokatwakatwa(diced onion 2 vikubwa) Kitunguu swaum/ tangawizi (garlic and ginger paste 1 kijiko cha chakula) Chumvi (salt) Pilipili iliyokatwakatwa (scotch bonnet 1) Limao (lemon 1/2) Curry powder 1/2 kijiko cha chai Cinnamon powder 1/4 kijiko cha chai Coriander powder 1/4 kijiko cha chai Cumin powder 1/4 kijiko cha chai Unga wa ngano (all purpose flour kidogo) Manda za kufungia (spring roll pastry) Giligilani (fresh coriander kiasi) Mafuta ya kukaangia

Matayarisho

Changanya nyama na limao, chumvi, pilipili,kitunguu swaum, tangawizi na spice zote, kisha pika katika moto wa kawaida mpaka nyama iive na maji yote yakauke. Baada ya hapo kabla hujaipua nyama tia vitunguu na giligilani na uvipike pamoja kwa muda wa dakika 2 na uipue weka pembeni na uache viipoe. Baada ya hapo tia unga kidogo katika bakuli nauchanganye na maji kidogo kupata uji mzito kwa ajili ya kugundishia manda. Baada ya hapo tia nyama katika manda na kisha zifunge kwa kugundishia na unga wa ngano.Ukisha maliza kuzifunga zote zikaange mpaka ziwe za brown na uzitoe. Na hapo zitakuwa tayari kwa kuliwa.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24735>