

بریانی مرغ (غذای هندی)

ماست	۳.۴ پیمانه
آب لیمو	۲ ق.غ
زنجبیل	۱ ق.غ
پودر سیر	۱ ق.غ
ادویه ماسالا	۱ ق.چ
فلفل	۱.۲ ق.چ
زردچوبه	۱ ق.چ
نمک	۲ ق.چ
مرغ	۶۸۰ گرم
کره	۲ ق.غ
پیاز	۱ عدد
برگ بو	۲ عدد
زعفران	۱.۲ ق.چ
آب	۱ پیمانه
برنج	۱.۵ پیمانه

۱ در یک کاسه متوسط، ماست، آبلیمو، زنجبیل، پودر سیر، ادویه گرام ماسالا، فلفل، زردچوبه و نمک را مخلوط کنید، ران مرغ را اضافه کنید و روی آن را بپوشانید تا خوب مرینیت شود

۲ در قابلمه یا پلوپز، کره را ذوب کنید، پیاز را اضافه کنید، و تا زمانی که کاراملیزه شود آن را تفت دهید، تقریباً ۱۵ دقیقه، نیمی از پیاز را برای سرو بردارید و باقی را در ظرف نگه دارید، زیر قابلمه را خاموش کنید (یا پلوپز را خاموش کنید)

۳ مرغ مرینیت شده را به پیاز اضافه کنید و کف قابلمه را خوب بپوشانید، برگ بو، برنج شسته شده، نمک و زعفران را اضافه کنید و روی آن یک پیمانه آب بریزید

شعله گاز را روشن کنید (یا پلوپز یا آرام پز) و اجازه دهید برنج پخته و دم بکشد (برای پلوپز یا آرام پز حتما از دستور دستگاه خود استفاده کنید)

۴

غذا را با پیاز کاراملایز شده، گشنیز، نعناع و هالوپینو میتوانید تزئین کنید

۵

نوش جان :

۶