

Biryani

Otantik Hyderabadî Tavuk Biryani tarifi - kokulu basmati pirinci, aromatik baharatlar ve yumuşacık marine edilmiş tavuk ile. Özel günler için mükemmel.

2h	45 min	2h 45min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK

Malzemeler

- 750 g tavuk incik
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 3 çubuk tarçın
- 1 çay kaşığı kakule tozu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı garam masala çeşni
- 3 bardak yoğurt
- 1 bardak soğan
- 3 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 nane
- 1 çay kaşığı taze limon suyu
- 2 yemek kaşığı kişniş
- 4 bardak pirinç
- 4 bardak su
- 6 karanfil
- 2 yemek kaşığı safran

Yapılışı

1 Tavuğu marine edin

750g tavuk parçalarını büyük bir kaseye yerleştirin ve 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kırmızı biber tozu, 1 çay kaşığı zerdeçal tozu, 1 çay kaşığı zencefil-sarımsak ezmesi, 1 çay kaşığı garam masala tozu, 1 çay kaşığı siyah kimyon ve 1 su bardağı yoğurt ekleyin. Tavuk eşit şekilde kaplanana kadar iyice karıştırın.

2 Tavuk karışımına 1 yemek kaşığı kızarmış soğan, 1 çay kaşığı siyah biber tozu ve 2 yemek kaşığı yağ ekleyin. İyice karıştırın ve kaseyi örtün. En iyi lezzet için en az 2 saat veya gece boyunca buzdolabında bekletin.

3 Pirinci hazırlayın

Büyük bir tencereyi 4 su bardağı suyla doldurun ve 3 bütün baharat (tarçın, karanfil, kakule), 3 çay kaşığı tuz ekleyin ve yüksek ateşte fokur fokur kaynatın.

4 4 su bardağı basmati pirincini kaynar suya ekleyin ve pirinç %70 pişene kadar 8-10 dakika kaynatın - ısındığında sert olmamalı ama sıkı olmalı. Hemen süzün ve bir kenara koyun.

5 Biryani'yi başlatın

Kalın tabanlı bir tencereyi orta-yüksek ateşte ısıtın ve marine edilmiş tavuğu tüm marinasyonu ile birlikte ekleyin. Tavuk renk değiştirip yaklaşık %80 pişene kadar ara ara karıştırarak 8-10 dakika pişirin.

6 Biryani'yi katmanlayın

Yarı pişmiş pirinci kısmen pişmiş tavuğun üzerine eşit şekilde yayın. Kalan kızarmış soğanları, 6 nane yaprağını ve 2 yemek kaşığı tereyağı veya yağı üst katmana serpiştirin.

7 Cook using dum method

Tencerenin ağzını alüminyum folyo ile sıkıca kapatın, sonra kapağı üzerine yerleştirin. Cızırtı sesleri duyana kadar yüksek ateşte 3-4 dakika pişirin.

8 Ateşi en düşük ayara indirin ve kapağı kaldırmadan 35-40 dakika pişirin. Aromatik baharatların kokusunu aldığınızda ve pirinç tamamen yumuşadığında biryani hazırdır.

9 Ateşi kapatın ve biryani'yi tencereyi açmadan 10 dakika dinlendirin. Bu, lezzetlerin kaynaşmasına ve buharın yemeği pişirmeyi tamamlamasına olanak tanır.

10 Serve

Servis etmeden önce biryani'yi nazikçe karıştırın veya doğrudan tencereden servis edin. Taze maydanozla süsleyin ve raita ve turşularla sıcak servis edin.

Besin Değerleri

485	32g	58g	12g	2g	4g	680mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bu biryani tarifi en iyi sonuç için basmati pirinci gerektirir. Basmati bulamazsanız, yasemin pirinci, uzun taneli beyaz pirinç veya uzun taneli esmer pirinçle değiştirebilirsiniz, ancak doku ve aroma farklı olacaktır.

Tavuk biryani yaparken, mükemmel zamanlama için pirinci yalnızca tavuk marine olmaya yaklaştığında ıslatmaya başlamayı unutmayın.

En iyi lezzet için kemikli tavuk parçaları olan but ve kanat kullanın. Tavuğu herhangi bir kokuyu gidermek için tuz, limon ve zerdeçal suyu ile iyice temizleyin.

Pirinci kaynatmaya başlamadan önce yaklaşık 10 dakika ıslatın. Bu, mükemmel ayrılmış taneler elde etmeye yardımcı olur.

Pirinci yalnızca %75 pişene kadar kaynatın, sonra aşırı pişmeyi önlemek için hemen süzün. Pirinç dum süreci sırasında pişmeyi tamamlayacaktır.

Tavuğu en az 1-2 saat marine edin, ancak daha uzun marinasyon daha lezzetli sonuçlar verecektir. En iyi tat için gece boyu marinasyon idealdir.

Biryaninizi aromatik ve güzel kılmak için taze otlar kullanın. Baharatları acılık seviyenize göre ayarlayın.

Tencere altındaki tava yanmayı önlemek için gereklidir. Tavanız yoksa, ısı dağıtıcısı olarak döküm demir tava veya kalın tabanlı tava kullanın.