

Mapishi ya Chicken Curry

By SW - Melkisedeck Shine · May 22, 2022

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

Leo wapendwa nitaenda kuzungumzia mapishi ya mchuzi wa kuku (chicken curry).

Mahitaji

Kuku mzima Nyanya kubwa 3 Karoti mbili Pilipili hoho Kotmiri Tangawizi Kitunguu maji Kitunguu saumu kidogo Ndimu Mafuta ya kupikia Chumvi (pilipili ukipenda)

Matayarisho

1. Menya vitunguu saumu na tangawizi na uvitwange pamoja. 2. Katakata kuku vipande vidogo kisha ukamulie ndimu na kupaka mchanganyiko wa tangawizi na vitunguu saumu (kiasi tu). 3. Katakata vitunguu maji na pilipili hoho uweke pembeni. 4. Grind (Kwangua) kwenye grater nyanya na karoti pia uweke pembeni. 5. Katakata kotmiri vipande vidogo uweke pembeni. 6. Andaa kikaango na jiko.

Mapishi

1. Bandika kikaango jikoni na mafuta kiasi, yakishachemka weka vitunguu maji na kaanga hadi vimelainika na kuiva (hakikisha haviungui). 2. Weka pilipili hoho na karoti na endelea kukoroga hadi vyote viive na kulainika, Kisha weka chumvi. 3. Sasa weka vipande vya nyama koroga na funikia kwa dakika 3, kisha weka nyanya zako ulizo grind na koroga ili zichanganyike vizuri, vikishachanganyika weka kotmiri na pilipili kama utapenda. Acha vichemke kwa dakika 5. Hakikisha moto sio mkali sana. 4. Angalia kama nyama zimeiva vizuri kisha epua mchuzi wako. 5. Pakua kwenye bakuli na katakata kotmiri uweke kwa juu. Unaweza kula kwa ugali, wali, ndizi rost au chipsi.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=23727>