

Jinsi ya kuandaa Biriani Na Sosi Ya Nyama Ya Mbuzi

By SW - Melkisedeck Shine · August 28, 2022

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

Mahitaji

Nyama Ya Mbuzi - 1 Kilo

Mchele - 4 Magi

Vitunguu - 3

Nyanya - 2

Nyanya kopo - 3 vijiko vya chai

Kitunguu saumu(thomu/galic) na tangawizi iliyosagwa - 2 vijiko vya supu

Pilipili mbichi iliyosagwa - 1 kijiko cha supu

Garam Masala (mchanganyiko wa bizari) - 2 vijiko vya supu

Hiliki - 1 kijiko cha chai

Chumvi - kiasi

Zaafarani au rangi za biriani za kijani na manjano/orenji

Namna Ya Kutayarisha Na Kupika Sosi Ya Nyama

Changanya nyama na thomu, pilipili, chumvi na nusu ya garam masala. Tia katika treya ya oveni upike nyama (Bake) hadi iwive. Au iwivishe kwa kuichemsha. Katika kisufuria kingine, tia mafuta (bakisha kidogo ya wali) kaanga vitunguu hadi vigeuke rangi, kisha tia nyanya, nyanya kopo, bizari zote nyingine zilizobakia.

Namna Ya Kupika Wali

Mchele - 4 magi

Mdalasini - 1 kijiti

Hiliki - 3 chembe

Kidonge cha supu - 1

Chumvi

Osha na roweka mchele wa basmati. Tia maji katika sufuria uweke jikoni. Tia kidonge cha supu, mdalasini, hiliki na chumvi . Yakichemka maji tia mchele, funika upike hadi nusu kiini kisha uchuje kwa kumwaga maji. Tia mafuta kidogo katika mchele na zaafarani iliyorowekwa au rangi za biriani kisha rudisha mchele katika sufuria ufunike na upike hadi uwive. Pakua wali katika sahani kisha mwagia sosi ya nyama juu yake, pambia kwa kukatika nyanya, pilipili mboga na figili mwitu (Celery) au mboga yoyote upendayo.

