

Biryani

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

2h

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

2h 45min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

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 piring
- 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 Őekilde 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 rtn. 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 - ısırdığında sert olmamalı ama sıkı olmalı. Hemen szn 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 Őekilde yayın. Kalan kızarmış soğanları, 6 nane yaprağını ve 2 yemek kaşığı tereyağı veya yağı st 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.

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.

Biryantinizi 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.