

BIRYANI

Indija za 6 oseb

Biryanijev je veliko vrst: to so jedi na osnovi riža z dodatki, ki vključujejo sadje, zelenjavo, orehe, stročnice in mlečne izdelke.

1. korak

2 skodelici (480 ml) vode, oziroma

2 ¼ skodelice (540 ml) za basmati

*1 skodelica (205 g) belega, dolgozrnatega
riža, po možnosti basmati*

1/8 žličke žafrana

½ žličke soli

4. korak

*Kari z grahom in krompirjem
(str. 119)*

1 ¼ skodelice (300 ml) jogurta

*1/3 skodelice (45 g) indijskih,
oreščkov pistacij ali pinjol*

3 žlice rozin

1. V majhno ponev denite vodo, riž, žafran in sol. Pustite stati 20 do 30 minut.
2. Mešanico zavrite. Pokrijte, zmanjšajte plamen in kuhajte toliko časa, da se voda vpije in se riž zmehča.
3. Pečico segrejte na 180°C. Pekač premažite z maslom.
4. Riž enakomerno porazdelite po pekaču. Iz karija odcedite vso odvečno tekočino. Enakomerno ga porazdelite po rižu. Kari enakomerno prelijte z jogurtom. Potresite z orehi in rozinami.
5. Pecite 30 do 40 minut, da se jogurt 'usede'.

Inačica

Kari iz graha in krompirja nadomestite z drugimi zelenjavnimi kariji.

