



ΙΝΔΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BIRYANI

ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ – ΥΛΙΚΑ

- 200 g ρύζι μπασμάτι
- 2 λίτρα νερό
- 1 μικρό φύλλο δάφνης
- 1 ξυλάκι κανέλας 5 cm
- 3 σπόρους πράσινο κάρδαμο

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BIRYANI – ΥΛΙΚΑ

- 500–600 g κοτόπουλο (ανάμεικτα πόδια και στήθος)
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι κατά προτίμηση
- 2 μεσαία κρεμμύδια, σε χοντρές φέτες
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο
- Μουλιάστε μία πρέζα σαφράν(ή κρόκο κοζάνης) σε 2 κουταλιές της σούπας γάλα και 1 κουταλιά της σούπας καθαρό βούτυρο (κλαριφιέ)
- 3 σπόρους πράσινο κάρδαμο
- 1 σπόρο μαύρο κάρδαμο
- 1 φύλλο δάφνης
- 4 γαρίφαλα
- 1 ξυλάκι κανέλας 2,5 cm
- ½ κουταλιά της σούπας σπόρους κύμινο
- 1 κουταλάκι πάστα τζίντζερ/σκόρδου
- 1 κουταλάκι σκόνη κουρκουμά
- 2 κουταλιές της σούπας biryani masala ή masala για κοτόπουλο
- ¾ με 1 κουταλιά της σούπας σκόνη κόκκινου τσίλι
- 1 φλιτζάνι γιαούρτι
- 1 χούφτα φύλλα μέντας, ψιλοκομμένα
- 1 χούφτα φύλλα κόλιανδρου,

ΡΥΖΙ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλύνετε το ρύζι μερικές φορές μέχρι το νερό να βγαίνει καθαρό. Μουλιάστε το για 20 λεπτά στο Μπολ Ανάμειξης 2 Λίτρων. Στραγγίξτε το νερό.
2. Στην κατσαρόλα των 3 λίτρων βάλτε να βράσουν 2 λίτρα νερό. Προσθέστε το φύλλο δάφνης, το κάρδαμο και την κανέλα στο νερό.
3. Όταν το νερό αρχίσει να βράζει προσθέστε λίγο αλάτι και το στραγγισμένο ρύζι.
4. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί το ρύζι. Στραγγίστε σε σουρωτήρι και πετάξτε τα μεγάλα, στερεά μυρωδικά ή κρατήστε τα μέσα στο ρύζι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BIRYANI – ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Όσο το ρύζι μαγειρεύεται, σοτάρετε τα κρεμμύδια με το λάδι στην Κατσαρόλα 4 Λίτρων iCook. Όταν ροδίσει, πάρτε το ¼ των κρεμμυδιών και αφήστε τα κατά μέρος σε ένα μπολ.
2. Χαμηλώστε τη φωτιά και προσθέστε τον αστεροειδή γλυκάνισο, τους σπόρους κύμινο, τα γαρίφαλα και το κάρδαμο μέσα στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο κρεμμύδι.
3. Προσθέστε την πάστα τζίντζερ/σκόρδου και σοτάρετε μέχρι να φύγει η οσμή του ωμού τροφίμου.
4. Προσθέστε τα κομμάτια του κοτόπουλου και σοτάρετε σε μέτρια φωτιά μέχρι να ασπρίσουν.
5. Πασπαλίστε τα υπόλοιπα μπαχαρικά - αλάτι, masala, κουρκουμή και σκόνη κόκκινου τσίλι. Ανακατέψτε καλά. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε σε χαμηλή έως μέτρια φωτιά για 4 λεπτά.
6. Ρίξτε το γιαούρτι και ανακατέψτε καλά. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαγειρευτεί καλά το κρέας και να πήξει η σάλτσα με το κάρυ. Προσθέστε αλάτι κατά προτίμηση.

ΣΥΝΔΥΑΣΤΕ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΟ ΡΥΖΙ

1. Βάλτε λίγο λάδι στην Κατσαρόλα Dutch 8 Λίτρων με Καπάκι και προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C.
2. Προσθέστε το μαγειρεμένο κοτόπουλο στην κατσαρόλα και από πάνω βάλτε τα μισά φύλλα μέντας.
3. Στρώστε το μαγειρεμένο ρύζι ομοιόμορφα πάνω από το κοτόπουλο. Ρίξτε το ¼ των τηγανητών κρεμμυδιών, τα υπόλοιπα φύλλα του δυόσμου και του κόλιανδρου και από πάνω, το μουλιασμένο σαφράν.
4. Ασφαλίστε καλά την Κατσαρόλα Dutch με το καπάκι και μαγειρέψτε για 20-25 λεπτά.
5. Σερβίρετε το κοτόπουλο biryani με γιαούρτι.