

## ביריאני כבש בסגנון קשמירי



### רכיבים

- גרם בשר כבש חתוך לקוביות
- קילוגרם אורז ארוך
- בצל לבנים חתוכים לקוביות
- פלפל ירוק חריף קצוצים
- עגבנייה חתוכות לקוביות
- כוס אפונה
- גזר חתוכים לגפרורים
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 ג'ינג'ר קצוץ
- כף כורכום (תבלין)
- 3/4 4/3 כפית קינמון טחון
- קורט הל טחון
- עלה זעפרן
- 1/2 2/1 כף מלח
- כוסות מים
- גרם משמש מיובש (משמשים, צימוקים, שזיפים, דובדבנים שהושרו לילה במים עם כף דבש)
- גרם אגוז קשיו קלוי
- גרם שקדים

### הכנה

1. משרים את האורז במים למשך כחצי שעה ומסננים. בסיר עם מעט חמאה מטגנים את האורז על אש קטנה למשך 10 דקות ומניחים בצד.
2. בסיר נפרד מטגנים את השום הקצוץ והג'ינג'ר עד השחמה עם הגראם מסאלה, הקינמון וההל. מוסיפים את בשר הכבש ומבשלים על אש קטנה עד ריכוך (כ-25 דקות). מוסיפים את שאר הירקות ומבשלים עד ריכוך.
3. מוסיפים את האורז, המים והזעפרן והמלח, מעלים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים עד שמרבית הנוזלים מתאדים.
4. מוסיפים את הפירות היבשים יחד עם מי ההשריה, מערבבים את התבשיל, ומבשלים עד שהנוזלים מתאדים. טועמים, משלימים תיבול ומקשטים את המנה עם הקשיו והשקדים הקצוצים ומגישים.

120 דקות

6 servings 6