

ביריאני פרגיות



רכיבים

- קילוגרם נתח פרגית חתוכות לקוביות
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- בצל
- עגבנייה מרוסקות
- סנטימטר ג'ינג'ר מגורר
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם מלח
- כפית כורכום
- כפות כורכום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פלפל ירוק חריף
- פחית קרם קוקוס
- כוסות אורז עגול
- כוסות מים רותחים
- תפוח אדמה
- עגבנייה
- לימון
- 1/4 4/1 זר כוסברה קצוצה
- כוס אגוז קשיו קלוי
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. חותכים את הפרגיות לקוביות, יוצקים עליהן 2 כפות מרוטב הבסיס ומשרים במקרר 30 דקות.
2. מחממים בסיר 1/4 כוס שמן.
3. קוצצים 3 מהבצלים לקוביות קטנות, מוסיפים ג'ינג'ר מגורר, שום כתוש ותבלינים ומערבבים היטב.
4. כשהבצל משחים מעט מוסיפים את העגבניות המרוסקות, מערבבים ומבשלים על אש נמוכה 20 דקות.
5. מוסיפים חלב קוקוס ואת קוביות הפרגיות. מבשלים הכל על אש נמוכה עוד 20 דקות.
6. מכינים את האורז: שוטפים היטב 2 כוסות אורז בסמטי. מוסיפים 4 כוסות מים רותחים, שתי כפות שמן, מלח וכורכום ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים חצי בישול 5 דקות.
7. פורסים 2 בצלים ו-3 תפוחי אדמה ומטגנים אותם בשמן עמוק.
8. פורסים 2 עגבניות.
9. מרכיבים את המנה: בסיר גדול מניחים שכבה ראשונה של אורז. יוצקים עליו מהרוטב שבו התבשלו הפרגיות ומניחים שכבה של פרגיות. מסדרים מעל בצל מטוגן, פרוסות תפוחי אדמה מטוגנות ופרוסות עגבנייה וכך בונים עוד שכבות.
10. סוחטים מעל מיץ לימון ומבשלים על אש נמוכה 40 דקות.
11. מגישים עם כוסברה קצוצה מעל, ומקשטים באגוזי קשיו.

90 דקות

4 servings 4