



## INTIALAINEN KANABIRYANI

### BASMATIRIISI – AINESOSAT

- 200 g basmatiriisiä
- 2 litraa vettä
- 1 pieni laakerinlehti
- 5 cm kanelitanko
- 3 vihreää kardemummapalkoa
- 2 mausteneilikkaa

### KANABIRYANI – AINESOSAT

- 500–600 g kanaa (reisi- ja rintapaloja)
- 3 rkl öljyä
- Suolaa maun mukaan
- 2 keskikokoista sipulia ohueksi viipaloituna
- 1 tähtianis
- Hyppysellinen sahramia, jota on liotettu 2 tl maitoa ja 1 rkl gheetä kanssa
- 3 vihreää kardemummaa
- 1 musta kardemumma
- 1 laakerinlehti
- 4 mausteneilikkaa
- 2,5 cm kanelitanko
- ½ tl kuminansiemeniä
- 1 rkl inkiväärivalkosipulitahnaa
- ¼ tl kurkumajauhetta
- 2 tl biryani masala- tai chicken masala-jauhetta ¾–1 tl punaista chilijauhetta
- 1 kuppi jogurttia
- 1 kourallinen mintunlehtiä hienoksi silputtuna
- 1 kourallinen korianterinlehtiä hienoksi silputtuna

### RIISI – VALMISTAMINEN

1. Pese riisiä muutama kerta, kunnes vesi on kirkasta. Liota 20 minuuttia 2 litran sekoituskulhossa. Kaada vesi pois.
2. Kiehauta 2 litraa vettä 3 litran kasarissa. Lisää laakerinlehti, kardemumma ja mausteneilikat veteen.
3. Kun vesi alkaa kiehua, lisää hieman suojaa ja valutettu riisi.
4. Keitä 15 minuuttia tai kunnes kypsää. Valuta lävikössä ja joko heitä isot maustepalat pois tai jätä ne riisiin.

### KANABIRYANI – VALMISTUS

1. Sillä aikaa kun riisi kiehuu, ruskista sipulit öljyssä 4 litran iCook-kattilassa. Kun ne ovat kullannruskeita, laita ¼ sivuun kullohon.
2. Laske lämpöä ja ruskista laakerinlehti, tähtianis, kuminansiemenet, mausteneilikat ja kardemumma jäljellä olevien paistettujen sipulien kanssa kattilassa.
3. Lisää inkiväärivalkosipulitahna ja paista, kunnes raaka tuoksu katoaa.
4. Lisää kananpalat ja paista keskilämmöllä, kunnes ne muuttuvat valkoisiksi.
5. Ripottele loput mausteet – suola, masala-, kurkuma- ja punainen chilijauhe. Sekoita hyvin. Peitä ja kypsennä alhaisella-keskilämmöllä 4 minuuttia.
6. Kaada jogurtin päälle ja sekoita hyvin. Peitä ja kypsennä keskilämmöllä, kunnes liha on kypsä kokonaan ja curry on sakeutunut. Lisää suolaa maun mukaan.

### KANAN JA RIISIN YHDISTÄMINEN

1. Voitele 8 litran kattila ja kansi ja esilämmitä uuni 180 °C:seen.
2. Lisää kypsennetty kana pataan ja laita puolet silputuista mintunlehdistä päälle.
3. Levitä keitetty riisi tasaisesti kanan päälle. Ripottele ¼ paistettuja sipuleita, jäljellä olevat mintun- ja korianterinlehdet ja liotettu sahrami päälle.
4. Peitä pata tiiviisti kannella ja kypsennä 20–25 minuuttia.
5. Tarjoile kanabiryani jogurtin kanssa.