

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta AROS PILAU	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cup'i aroz grano largo• 120 gr cashu curu• 3 cuch di azeta vegetal• 4 clabo• 2 pipita di cardamom, kibra• 2 cm di cinnamon stick• 1 tlp simiya di comino• 6 shallot, geslice• 1 tlp turmeric polvo• 1 tlp hilo di saffron• 500 ml awa herbi• salo na smak• 1 man-yen di cilantro pa decora• azeta vegetal pa hasa• 1 siboyo, geslice pa decora	Categoria Grano
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi direct for di e paila, cu cualkier tipo di curry of carni.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Prepara e ingredientenan<p>Prome cu tur cos, pone e awa herbe den un paila chikito y agrega e hilo di saffronnan. Laba y drain e aroz bon.</p><p>Esaki lo saka mayoria di e zetmeel (starch) cu tin aden, permitiendo e asina pa cushiná como granonan individual.</p>2. Cuminsa<p>Den un planchi, keinta e 3 cuch di azeta ariba un candela halto. Agrega e cashu, clabo, cardamoms, simiya di comino y e cinnamon y hasa nan pa 2 minuut.</p>3. Agrega e otro ingredientenan<p>Agrega e shallotnan y hasa nan pa 2 minuut, te ora cu nan ta translucido. Agrega e salo y turmeric y drei pa un par di seconde.</p>4. Cushiná e aroz<p>Agrega e aroz limpi y drei bon te ora cu e granonan a keda bon cubri cu e specerijnan. Agrega e awa/saffron cu ta herbe. Tapa e paila y baha e candela na low, permitiendo e aroz pa cushiná suavemente den su specerijnan. Esaki lo dura ± 12-15 minuut.</p>5. Prepara e decoracion<p>Mientras cu e aroz ta cushiná, corta e cilantro grof. Slice e siboyo y has'e bruin den un tiki azeta. Tene nan na banda, kla pa decora na final.</p>6. Kita e aroz<p>Ora cu e awa a absorba den e paila, purba e aroz pa wak si e ta kla. Si ta necesario lag'e pa 1-2 minuut mas cu e tapa ariba.</p>7. Decora<p>Decora cu e cilantro ge chop y e slicenan di siboyo crocante, agregando asina mas sabor y colo na e plato aki.</p>	