

ARABISKA RECEPT

Biryani

Ingredienser

1 kg nötkött i småbitar
Lök
Potatis
Morötter
Gröna ärtor
Vermiceller
Mandel
Russin
Kryddorna (lagerblad, hel kardemumma)
Oljan
Salt

Gör så här

1. Börja med att lägga köttet med kryddorna i kallt vatten. Koka upp till en timme på hög temperatur tills köttet är färdigt.
2. Skala potatisen, morötter respektive lök, skära de i små bitar, sen steka de i oljan separata på en stekpanna tills vara mjuka och lägg åt sidan. Steka vermiceller tills brun färg, steka ärtor och lägg de åt sidan. Steka russin respektive mandlar i oljan och lägg åt sidan.
3. Koka riset i kokande vatten, hälla av vattnet när klart.
4. Blanda ihop kött, alla grönsaker, ris, vermiceller, mandlar och russin.

Ayran-dryck

Ingredienser

1 kg yoghurt
Vatten (valfri mängd ca 1 L)
Salt

Gör så här

Vispa runt yoghurt, vatten och salt. Serveras kylt som dryck till maten.