Arabiska recept

Recept på Biryani med nötkött och Ayran.

Biryani

INGREDIENSER

1 kg nötkött i småbitar
Ris
Lök
Potatis
Morötter
Gröna ärtor
Vermicelli
Mandel
Russin
Lagerblad
Hel kardemumma
Olja
Salt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg köttet tillsammans med kryddorna i kallt vatten. Koka upp och låt sjuda i en timme på hög temperatur tills köttet är färdigt.
2. Skala potatisen, morötterna och löken. Skär dem i små bitar och stek dem separat i olja i en stekpanna tills de är mjuka. Lägg åt sidan.
3. Stek vermicelli tills de får en brun färg, och stek ärtorna separat. Lägg även dessa åt sidan. Stek russin och mandlar separat i oljan och lägg åt sidan.
4. Koka riset i kokande vatten och häll av vattnet när det är klart.
5. Blanda ihop köttet med alla grönsaker, riset, vermicelli, mandlar och russin.

Ayran-dryck

INGREDIENSER

1 kg yoghurt
ca 1 liter vatten
Salt

GÖR SÅ HÄR

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