

## CHICKEN BIRYANI RICE (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Πρόσθετες πληροφορίες  
Πιάτα χωρίς αλκοόλ, Πιάτα χωρίς γλουτένη , Παραδοσιακό

Δημιουργήθηκε στις  
2024-05-15  
Εγκρίθηκε από Supercook SG  
Προτάθηκε από Supercook SG  
Ο συνολικός χρόνος προετοιμασίας: 54:04 Λεπτά

Suitable for article:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 5 ΔΟΣΕΙΣ

<b>60 Γραμμάρια</b>	ασκαλώνια
<b>3 Κομμάτι</b>	σκελίδα σκόρδο
<b>15 Γραμμάρια</b>	Φέτες τζιντζερ
<b>10 Γραμμάρια</b>	Κόλιανδρος
<b>10 Γραμμάρια</b>	Μαγειρικό λάδι
<b>20 Γραμμάρια</b>	Ghee
<b>2 Κομμάτι</b>	Ράβδος κανέλας
<b>3 Κομμάτι</b>	Σπόροι από κάρδαμο
<b>5 Κομμάτι</b>	Αλεσμένος σκόρδος
<b>700 Γραμμάρια</b>	Κοτόπουλο κομμένο σε κομμάτια 5-6 εκ.
<b>40 Γραμμάρια</b>	Γιαούρτι
<b>30 Γραμμάρια</b>	Πουρές ντομάτας
<b>20 Γραμμάρια</b>	Μέλι
<b>10 Γραμμάρια</b>	Αλάτι
<b>120 Γραμμάρια</b>	Ντομάτες σε κομμάτια
<b>1/4 Κουταλάκι γλυκού</b>	Κουρκούμι αλεσμένο
<b>1/4 Κουταλάκι γλυκού</b>	τριμμένο κόλιανδρο
<b>1/2 Κουταλάκι γλυκού</b>	Μαύρο πιπέρι αλεσμένο

## 3 ΚΑΘΑΡΟΙ ΜΕΤΡΗΤΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).

### ΕΡΓΑΛΕΙΟ



Μαχαίρι ανάμιξης  
(αιχμηρό)



σπάτουλα



Vapore



Κύπελλο μέτρησης

