



## Um Saad's meat and chicken biryani



6x



Cooking Time 30 mins



Preparation Time 60 mins

- 7 Kiri square portions
- 300g of minced meat, formed into balls and fried in oil
- 600g chicken (boiled with bay leaves)
- 8 cups of chicken stock
- 3 cups of basmati rice (washed and drained)
- 1 tablespoon vegetable oil
- 3 medium onions (sliced)
- 1 cup of yogurt
- ¾ teaspoon black pepper, cumin, ground coriander, turmeric, cardamom, cinnamon
- 3 garlic cloves (crushed)
- 1 teaspoon ground saffron, soaked in ¼ cup of hot water



Boil the chicken in the stock until it's cooked and then remove. Add rice to the stock and cook for 10 minutes then drain before it's completely done.



Heat the oil for 1 minute in a large cooking pan. Fry the onions until golden then add the cooked chicken slices, the fried meat, and half the quantity of the seasoning, then stir.



Mix the yogurt, the Kiri squares, the remaining seasoning and the garlic in a blender.



Add the onions, chicken and meat to the rice then add the yogurt on top.



Pour the saffron water on top of the yogurt.



Cover the pan and leave it over low heat for 25 to 30 minutes until the rice is completely cooked.

**Chef's tip: : you can serve chicken biryani or goat meat biryani.**





## برياني اللحم والدجاج من أم سعد

مدة التحضير 60 دقيقة 

مدة الطهو 30 دقيقة 

6 أشخاص 

- 3 فصوص ثوم، مفرومة
- ملعقة صغيرة من الزعفران المطحون، المنقوع في ¼ كوب من الماء الساخن

- ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 3 بصلات متوسطة، مفرومة جوالج
- كوب من اللبن الزبادي
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود والكمون والكزبرة المطحونة والهيل والكرم والقرصة

- 7 مربعات كيري
- 300 غ كفتة، مشكّلة كرات ومقلية بالزيت
- 600 غ من الدجاج، مسلوق مع ورق الغار
- 8 أكواب من مرق الدجاج
- 3 أكواب من أرز بسمتي، مغسول ومصفى



4 يسكب البصل والدجاج والكفتة فوق الأرز ثم يسكب اللبن فوقها.



3 يخلط اللبن الزبادي مع مربعات جينة كيري والتوابل المتبقية والثوم في الخلاط.



2 يحمى الزيت لدقيقة في قدر كبيرة ويقلى فيه البصل حتى يصبح ذهبياً وتضاف قطع الدجاج الناضجة والكفتة المقلية ونصف كمية التوابل وتترك.



1 تُرفع قطع الدجاج من المرق بعد سلقها ويُضاف الأرز ويُغلى لمدة 10 دقائق ويُصفى قبل أن ينضج تماماً.



6 تُغطى القدر وتترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة حتى ينضج الأرز تماماً.



5 يسكب ماء الزعفران فوق اللبن.

نصيحة الشيف: يمكن إعداد البرياني بالدجاج وحده أو بلحم الغنم وحده.