

Tigieġ *tandoori* bir-ross basmati

Ghandek bżonn: (għal 4 persuni)

800g sider tat-tigieġ
500g ross Basmati
4 lumijiet hodur
150g ginger frisk
100g tewm frisk
100g coconut niexef mithun
300ml *coconut milk*
200ml yoghurt
Ftit bżar
Turmeric
Paprika
Curry
Cumin



Metodu:

Qatta s-sider tat-tigieġ f'biċċiet żgħar u hallat flimkien l-ingredjenti kollha, hlief ir-ross, f'skutella tal-ħgieġ

Halli din it-tahlita timmarina għal madwar sitt sigħat

Itfa din it-tahlita f'dixx u sajjar fil-forn, temperature 200°C għal madwar nofs siegħa sakemm it-tigieġ ikun sar

Sajjar ir-ross f'litru mishun sakemm l-ilma jixxotta

Hawwad ta' spiss b'mgħarfa tal-injam u zied ffit żejt taż-żebbuġa biex ir-ross ma jehilx

Kontorni:

Bħala kontorni ma' din ir-riċetta, tista tagħmel għażla ta' bżar kulurit (isfar, ahmar u aħdar) mixwi fi ffit żejt taż-żebbuġa flimkien ma' basla u tewma

Żied mgħarfa *sesame oil*, mgħarfa *soy sauce*, ffit bżar iswed u sajjar għal ffit minuti qosra

Servi r-ross shun mat-tigieġ u t-tahlita ta' bżar