

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AROS PILAU	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cup'i aroz grano largo</li><li>• 120 gr cashu curu</li><li>• 3 cuch di azeta vegetal</li><li>• 4 clabo</li><li>• 2 pipita di cardamom, kibra</li><li>• 2 cm di cinnamon stick</li><li>• 1 tlp simiya di comino</li><li>• 6 shallot, geslice</li><li>• 1 tlp turmeric polvo</li><li>• 1 tlp hilo di saffron</li><li>• 560 ml awa herbi</li><li>• salo na smak</li><li>• 1 man-yen di cilantro pa decora</li><li>• azeta vegetal pa hasa</li><li>• 1 siboyo, geslice pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Grano
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi direct for di e paila, cu cualkier tipo di curry of carni.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Prepara e ingredientenan</b><p>Prome cu tur cos, pone e awa herbe den un paila chikito y agrega e hilo di saffronnan. Laba y drain e aroz bon.</p><p>Esaki lo saka mayoria di e zetmeel (starch) cu tin aden, permitiendo e asina pa cushiná como granonan individual.</p></li><li><b>2. Cuminsa</b><p>Den un weya mediano, keinta e 3 cuch di azeta ariba un candela halto. Agrega e cashu, clabo, cardamoms, simiya di comino y e cinnamon y hasa nan pa 2 minuut.</p></li><li><b>3. Agrega e otro ingredientenan</b><p>Agrega e shallotnan y hasa nan pa 2 minuut, te ora cu nan ta translucido. Agrega e salo y turmeric y drei pa un par di seconde.</p></li><li><b>4. Cushiná e aroz</b><p>Agrega e aroz limpi y drei bon te ora cu e granonan a keda bon cubri cu e specerijnan. Agrega e awa/saffron. Ora cu e cuminsa herbe, baha e candela na hopi low y laga e aroz cushiná suavemente den su specerijnan pa 20 minuut. Despues cu esaki caba, paga e candela y no kita e tapa y lage keda asina pa 10 minuut mas. Despues di 10 minuut bo ta fluff e aroz y e ta kla.</p></li><li><b>5. Prepara e decoracion</b><p>Mientras cu e aroz ta cushiná, corta e cilantro prof. Slice e siboyo y has'e bruin den un tiki azeta. Tene nan na banda, kla pa decora na final.</p></li><li><b>6. Decora</b><p>Decora cu e cilantro ge chop y e slicenan di siboyo, agregando asina mas sabor y colo na e plato aki.</p></li></ol>	