

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA CURRY BURMA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb bil di galiña, sin cuero</li><li>• 1 siboyo grandi, corta grof</li><li>• 3 teench'i konoflok, gechop grof</li><li>• 3 cm di gember fresco, gechop grof</li><li>• 1 cuch di azeta olijfi</li><li>• ¼ tlp di pasta di cabaron</li><li>• ½ tlp di salo</li><li>• 1 cup di lechi coco</li><li>• ½ tlp di chili polvo</li><li>• 200 gr di aroz vermicelli seco (dried rice vermicelli)</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Haci e galiña limpi y seca cu papel di cushina.</li><li>2. Procesa e siboyo, konoflok y gember den un procesado di cuminda te ora cu e ta suave. Si ta necesario, agrega un tiki awa pa yuda blend e mezcla.</li><li>3. Keinta e azeta den un planchi grandi. Agrega e mezcla di siboyo y e pasta di cabaron y cushiná mientras cu bo ta drei'e ariba un candela med-halto pa ± 5 minuut.</li><li>4. Agrega e galiña y cushiná tapa ariba un candela mediano, mientras bo ta keda drei'e te ora cu e bira bruin.</li><li>5. Agrega e salo, lechi coco y e chili polvo.</li><li>6. Lag'e cuminza herbe, reduci e candela y sudder tapá pa ± 30 minuut. De vez en cuando drei e mezcla.</li><li>7. Kita e tapa y cushiná pa 15 minuut of te ora cu e galiña ta moli.</li><li>8. Pone e noodle den un conchi, tap'e cu awa herbi cu salo y lag'e pa 10 minuut. Ora cu e ta kla bo ta drain'e y pon'e den un conchi pa sirbi.</li><li>9. Sirbi'e cayente.</li></ol>	