



KAŠMIIRI PILAFF ROSINATE JA PÄHKLITEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Valmistamisaeg: 30 minutit, 4-le Pese riisi külma veega, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Jäta riis puhtasse vette ligunema. Kuumuta pannil õli ja lisa pannile kuuma õli sisse vürtsid ning loorberileht. Küpseta madalal kuumusel minuti jagu, kuni pannitais muutub aromaatsiks. Lisa hakitud sibul ja prae mõne minutiga kuldseks. Lisa nüüd rosinaid ja mandlid ning kuumuta ka neid mõni minut. Lisa kurnatud riis ja sega kõik läbi. Lisa umbes 5 dl vett ja kalla juurde safraniga piim. Lase keema tõusta, alanda kuumust ja lase vaikselt kuumusel kümme minutit keeda. Maitsesta soola ja pipraga ning lisa pistaatsiapähklid. Töötle riis kahvliga kohevaks ja jäta veel mõneks minutiks seisma, et riis veidi taheneks. Serveeri kuumana.

- 3 dl Veski Mati Basmati ja metsiku riisi segu
- 1 tl vürtsköömneid
- 1 kaneelikang
- 4 nelgitera
- 3 kardemonitera
- 1 loorberileht
- 1 sibul
- väike peotäis rosinaid
- väike peotäis jämedalt hakitud mandleid
- paar safraniriba paaris lusikatäies kuumas piimas leotatuna
- paar hakitud kuivatatud viigimarja
- väike peotäis jämedalt hakitud pistaatsiapähkleid
- soola ja pipart
- õli