

BASMATI ARROZA AZAFRAI USAINEIZTATUAREKIN, ALBERJINIA ETA ALMENDRAREKIN

written by Errezetak



Gutxitan alberjina jaten dugu. Mingotsa suertatzen zitzaidan eta ez nuen batere gustuko. Mingotsa kentzeko trukoa ikasi nuenean errezetak begiratzen eta propioa asmatu nuen.

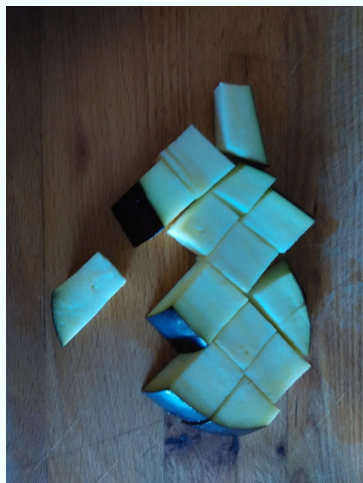
4 Perts.

- 600gr Alberjina
- 74 gr Almendra
- 100gr Baratxuri frekoa
- 1/2 Koilaratxi intxaur muskatua
- 1/2 Koilaratxo kuminoa
- 120gr Soja gozoa

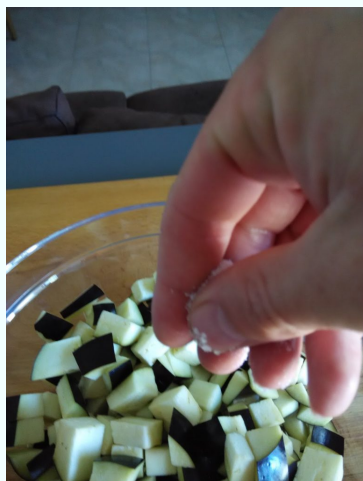
Arroza egiteko,

- 4 Baratxuri ale
- Azafraia
- 2 Edalontzi ur basmati arroza
- 4 Edalontzi ura
- Condado de Almuza olio
- Gatza

1. **Alberjina** garbirik bi muturrak moztu ondoren 2x2cm tako kubotan zatitu.



2. Katilu batean jarri eta gatzaz ondu (horrela [mingotsa](#) kenduko diogu) eta 10 minutuz eduki.



3. Denbora pasa eta, uraren laguntzaz ondo garbitu eta lehortu.



4. Baratxuriak freskoak fin zatitu, [Condado de Almuza](#) duen zartagin batean baratxuriak gehitu eta su motelean sukaldatu. 2-3 minutuetara alberjina eta almendrak gehitu, gatzaz ondu eta 6-8 minutuz sukaldatu.



5. **Intxaur muskatua** eta **kuminoa** gehitu irabiatu eta Soja salda gaineratuz alberjina bigun egon arte egosi.



6. Bitartean basmati **arroza** garbitu (txino batean arroza dugula ur ugari gaintik bota).



7. Kazola batean Condado de Almuza olio gehitu, bero dagoenean baratxuri aleak brunosen zatituak eta **azafraia**.



8. Dantzan hasten direnean arrosa gehitu eta irabiatu, kolorea aldatzen duenean ura eta gatza gehitu, 8 minutuz egosi. Plater batean 2 koilarakada arrosa eta beste bi alberjina jarritz zerbitzatu.

