

OILASKOA CURRY ESNE-GAINAREKIN

written by Errezetak

India, bere zaporeak maitatu edo gorroto dituzunak, ez du inor alako oreka batean uzten.

4 Perts.

Osagaiak:

- 4 Oilasko izter
- 2 Tipula
- 4 Baratxuri ale
- 5 Koilarakada tomate.
- 150gr Basmati arroza
- 400 ml esne-gain likidoa
- Piperbeltza
- Kurri
- Ura
- Olinoa
- Gatza

Prestaketa:

1.Kazola batean arroza egosteko behar den ura gehitu (arroza parte baterako 3 ur) eta sutan jarri. Harakinari azalik gabe eta zati txikitan prestatuko dizkigu **oilasko** izterrak. Etxean gatzez eta **piperbeltzaz** ondurik, intentsitate handiko zartagin batean olinoa gehitu eta oilasko zatiak gorritu arte egin. Zatiak egiten ahala kazola zapal batera aterako ditugu, estalita edukiko duguna



2. Tipulak eta baratxuri aleak zuritu ondoren tipulak julianan zatitu eta baratxuriak xafletan. Oilasko zatiak egin ditugun zartagin berberean (oliorik gabe geratu bada, gehitu) baratxuria gehitu eta “dantzan” hastean tipula, gatz ez ondu eta suaren intentsitatea jaitsi $\frac{1}{4}$ utzi (hastean $\frac{1}{2}$), multzoa egosi.



3. Ura irakiten dugunean gatz ez ondu eta arroz gehitu, egosi fabrikatzaileak ipinitako denboran, egosi dugunean uretik pasa eta erretilu batean gorde.

4. Tomate eta **curry** gehitu eta 5 minutuz egosi (suaren intentsitatea igo), esne-gaina gaineratu. Multzoa ongi irabiatu eta irakiten hasten denean oilaskoaren kazolara gaineratu, azken hau sutan jarri eta 10 minutuz egosi su motelean (salda oso lodia geratzen bada erre daiteke, komenigarria da esnea gehitzea loditzen del aldiro, baina kontu hartu salda lodia egon beharko dela bukatzean).

