OILASKO TIKA MASALA

written by Errezetak



Orain dela 12 bat urte Indian egon nintzela, Tamil Nadu lurraldean, Indiako ozeanoak ureztatzen duen hiri batean. Bertan lan egiteaz gain bertako jendea, ohiturak eta gastronomia ezagutu nituen, eta esan beharra dago, aldatu nindutela. Orain dela gutxi lagun min batek bertako espeziak ekarri berri zizkidan eta platertxo hau prestatu nuen, mila esker Tutu….

4 Perts.

Osagaiak:

- 2 Oilasko bular
- 3 Tomate
- 5 Koilarakada tomate birrindua
- 1 Kafe koilaratxo Kumino
- 1 Kafe koilaratxo Kurkuma
- 1 Kafe koilaratxo Masala
- 1 Kafe koilaratxo Kanela
- Perrexila
- 2zm Jengibre zati bat
- 2 Cayenne
- 1 Edalontzi ur
- 2 Baratxuri ale
- Olioa
- Gatza

Arrozarentzat:

- 80gr Arroza (Basnati motakoa)
- Behar adina ur
- Gatza

Prestaketa:

1.Baratxuriak eta tipula brunoisen zatitu. Olioztaturiko zartagin batean baratxuria, cayenne eta tipula gehitu, gatzez ondu eta multzoa potxatu. Bularrak ahoan sartzeko moduko zatitan zatitu. Jengibrea brunoisen zatitu.



2.Tipulak kolore horia hartzen duenean, jengibrea , kumino, kurkuma, masala, kanela eta perrexila gehitu, irabiatu eta tomatea azalik gabe eta zatitan (tomate bakoitza 10 zatitan) eginik gehitu. Bi minutuetara ura gaineratu.



3.Segituan oilaskoa gehitu, eta 10 minutuz erregosi. Hondoren esnea gaineratuz beste lau minutuz egosi.



4.Bitartean kazola batean ura gehitu eta sutara jarri. Irakiten hasten denean, gatza gehitu (koilarakada bat litro bakoitzeko neurriaz) eta arroza behar den denboraz egosi. Eginik dagoenean iragazkitik pasa.
Plater batean oilaskoa jarri eta honen aldamenean, arroza. Zerbitzatu.