

Javaher polo - persiskt Juvelris

4 -6 port.

Ingredienser:

1 pkt saffran
4 msk smör eller olja
1,5 tsk kummin, hela frön
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
1 nypa kryddpeppar
1 st gul lök, hackad
3,5 dl basmatiris, väl sköljt
1 st citron, finstrimlat skal av
2 st lagerblad
1,5 dl torkad frukt, blandad t.ex.
aprikoser, dadlar, fikon, russin
0,5 dl mandlarspån, rostade
0,5 dl pistagenötter,
grovhackade

Vid servering:

1 st granatäpple, kärnorna
bladpersilja, valfritt

Gör så här:

Blanda saffranet i 5,5 dl hett vatten, ställ åt sidan. Smält smöret i en stor stekpanna och stek kumminfröna tills de börjar dofta, en minut eller två. Tillsätt kanel, kardemumma och kryddpeppar och rör om. Tillsätt lök och stek på svag värme tills löken är mjuk, ca 10 minuter. Lägg i riset och fräs det i en minut eller två med kryddorna och löken. Häll i saffransvattnet, tillsammans med lagerblad och citronskal. Rör om så allt blandas, krydda med salt och nymalen svartpeppar. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor.



Javaher polo - persiskt Juvelris

4 -6 port.

Ingredienser:

1 pkt saffran
4 msk smör eller olja
1,5 tsk kummin, hela frön
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
1 nypa kryddpeppar
1 st gul lök, hackad
3,5 dl basmatiris, väl sköljt
1 st citron, finstrimlat skal av
2 st lagerblad
1,5 dl torkad frukt, blandad t.ex.
aprikoser, dadlar, fikon, russin
0,5 dl mandlarspån, rostade
0,5 dl pistagenötter,
grovhackade

Vid servering:

1 st granatäpple, kärnorna
bladpersilja, valfritt

Gör så här:

Blanda saffranet i 5,5 dl hett vatten, ställ åt sidan. Smält smöret i en stor stekpanna och stek kumminfröna tills de börjar dofta, en minut eller två. Tillsätt kanel, kardemumma och kryddpeppar och rör om. Tillsätt lök och stek på svag värme tills löken är mjuk, ca 10 minuter. Lägg i riset och fräs det i en minut eller två med kryddorna och löken. Häll i saffransvattnet, tillsammans med lagerblad och citronskal. Rör om så allt blandas, krydda med salt och nymalen svartpeppar. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor.



Javaher polo - persiskt Juvelris

4 -6 port.

Ingredienser:

1 pkt saffran
4 msk smör eller olja
1,5 tsk kummin, hela frön
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
1 nypa kryddpeppar
1 st gul lök, hackad
3,5 dl basmatiris, väl sköljt
1 st citron, finstrimlat skal av
2 st lagerblad
1,5 dl torkad frukt, blandad t.ex.
aprikoser, dadlar, fikon, russin
0,5 dl mandlarspån, rostade
0,5 dl pistagenötter,
grovhackade

Vid servering:

1 st granatäpple, kärnorna
bladpersilja, valfritt

Gör så här:

Blanda saffranet i 5,5 dl hett vatten, ställ åt sidan. Smält smöret i en stor stekpanna och stek kumminfröna tills de börjar dofta, en minut eller två. Tillsätt kanel, kardemumma och kryddpeppar och rör om. Tillsätt lök och stek på svag värme tills löken är mjuk, ca 10 minuter. Lägg i riset och fräs det i en minut eller två med kryddorna och löken. Häll i saffransvattnet, tillsammans med lagerblad och citronskal. Rör om så allt blandas, krydda med salt och nymalen svartpeppar. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor.



Javaher polo - persiskt Juvelris

4 -6 port.

Ingredienser:

1 pkt saffran
4 msk smör eller olja
1,5 tsk kummin, hela frön
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
1 nypa kryddpeppar
1 st gul lök, hackad
3,5 dl basmatiris, väl sköljt
1 st citron, finstrimlat skal av
2 st lagerblad
1,5 dl torkad frukt, blandad t.ex.
aprikoser, dadlar, fikon, russin
0,5 dl mandlarspån, rostade
0,5 dl pistagenötter,
grovhackade

Vid servering:

1 st granatäpple, kärnorna
bladpersilja, valfritt

Gör så här:

Blanda saffranet i 5,5 dl hett vatten, ställ åt sidan. Smält smöret i en stor stekpanna och stek kumminfröna tills de börjar dofta, en minut eller två. Tillsätt kanel, kardemumma och kryddpeppar och rör om. Tillsätt lök och stek på svag värme tills löken är mjuk, ca 10 minuter. Lägg i riset och fräs det i en minut eller två med kryddorna och löken. Häll i saffransvattnet, tillsammans med lagerblad och citronskal. Rör om så allt blandas, krydda med salt och nymalen svartpeppar. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor. Lägg i frukt och nötter, rör om och täcka stekpannan med en tättslutande lock. Koka på låg till medelhög värme i ca 12 minuter. Stäng av värmen och låt det stå och dra, täckt, i ytterligare 10 minuter. När riset är klart, ta bort lagerblad, fluffa upp det och lägg upp det på ett stort fat. Toppa med granatäpplekärnor.

