

Mensaf (tradicionalno jelo Jordana)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pirinaca
- **1 kg**piletine ili jagnjetine
- **500 g**kiselog mleka
- **500 ml**voda
- suvi biljni zacin
- kurkuma
- prženi badem

Priprema

Skuvati pirinac sa suvim biljnim zacinom (soli) i 1 kašikom kurkume, sipati ga u vecu okruglu tacnu (plasticnu kao što je na slici ili metalnu). Meso ispržiti u fritezi ili u dosta ulja... u šerpu staviti jogurt i vodu, suvi biljni zacin (so), 1 kašiku kurkume, kuvati uz stalno mešanje dok ne provri. Kad provri staviti isprženo meso i pustiti 20 minuta da se krcka na tihoj vatri. Meso staviti na pirinac, posuti prženi bademo, jugurt sipati u cinijicu i po želji sipati preko pirinca. PRIJATNO!

Savet

Po tradiciji se jede iz tacne u kojoj je posluženo.