



## CHICKEN BIRYANI (MURGH BIRYANI)

ข้าวหมกไก่

### WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



150	grams	Plain unsweetened yoghurt
170	grams	<b>Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Style Biryani Spice Mix</b>
50	grams	Cooking oil
1.5	Kg	Chicken (boneless and skinless) cut into chunks
75	grams	Red onion, chopped
30	grams	Garlic, chopped
30	grams	Ginger, chopped
10	grams	Green chili
250	grams	<b>Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce</b>
		Chopped coriander as required
		Mint leaves as required
20	grams	Crispy fried onions
1.5	Kg	Freshly cooked basmati rice
50	grams	Ghee

For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)

## PREPARATION

---

1. Marinate chicken with plain yoghurt, 150g of **Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Style Biryani Spice Mix** and half amount of cooking oil for minimum of 2 hours in fridge.
2. Heat up cooking oil and fry red onion, garlic, ginger and chili together.
3. Add marinated chicken into the pan and **Custom Culinary® Gold Label Chunky Tomato Sauce** and keep simmering for 10 minutes and add chopped coriander.
4. Place into the pot and add coriander, some mint leaves, crispy fried onions and cooked basmati. Keep aside.
5. Melt the ghee in a pan, remove it of the heat, add the 20g of **Custom Culinary® Chef's Own™ Indian Style Biryani Spice Mix** and drizzle over the rice.
6. Top with coriander and mint leaves and cover the pot with a lid or aluminum foil, cook in low heat for 10 minutes or steam for 15 minutes.
7. Serve hot with raita sauce.



## วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

150	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ
170	กรัม	<b>ผงเครื่องเทศบิรยานี</b> (ตรา คัสตอม คุณินารี เซฟ โอน)
50	กรัม	น้ำมัน
1.5	กก.	ไก่ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้น
75	กรัม	หอมแดงสับ
30	กรัม	กระเทียมสับ
30	กรัม	ขิงสับ
10	กรัม	พริก
250	กรัม	<b>ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ</b> (ตรา คัสตอม คุณินารี โกลด์ เลเบล) ผักชีสับหยาบ (ตามที่ต้องการ) ใบสาระแหน่ (ตามที่ต้องการ)
20	กรัม	หอมเจียวทอดกรอบ
1.5	กก.	ข้าวบาสมาทิหุงสุก
50	กรัม	เนยใส (ghee)

## วิธีทำ

- หมักไก่กับโยเกิร์ต **ผงเครื่องเทศบิรยานี** (ตรา คัสตอม คุณินารี เซฟ โอน) 150 กรัม และน้ำมัน 25 กรัม ทิ้งไว้ 2 ชม. ในตู้เย็น
- ตั้งกระทะและน้ำมันให้ร้อน ผัดหอมแดง กระเทียม ขิง และพริกเข้าด้วยกัน
- นำไก่ที่หมักไว้มาผัดเข้าด้วยกัน และใส่ **ซอสมะเขือเทศพร้อมเนื้อมะเขือเทศสับหยาบ** (ตรา คัสตอม คุณินารี โกลด์ เลเบล) เคี่ยวต่อประมาณ 10 นาที จากนั้นให้ใส่ผักชีลงไป
- ย้ายใส่ไปในหม้อดิน และโรยด้วยผักชี ใบสาระแหน่ หอมเจียว และเติมข้าวบาสมาทิลงไป พักไว้ก่อน
- ตั้งกระทะและละลายเนยใสหรือ ghee เข้ากับ **ผงเครื่องเทศบิรยานี** (ตรา คัสตอม คุณินารี เซฟ โอน) 20 กรัม ผัดให้หอม นำไปราดบนข้าวบาสมาทิหุงสุก
- ตกแต่งด้วยผักชี ใบสาระแหน่ และปิดด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ หรือฝาหม้อดิน นำไปอบไฟต่ำประมาณ 10 นาทีหรือหนึ่งประมาณ 15 นาที
- เสิร์ฟร้อนคู่กับไรต้าซอส

คลิกที่รูปด้านล่าง เพื่อชมวิดีโอสาธิตวิธีการทำเมนูนี้

Watch The Video Here!



For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)