

JORDANIESE RYS DIS



1 groot brinjal of 2 kleintjies

2 groot tamaties

3 groot wit uie

2 knoffel bolle

500g hoender dye

2 koppies rys

1 liter hoenderekstrak

sout

swart peper

speserye van jou keuse (ek het American Jerk Spice gebruik, maar die Arabiere gebruik Baharat. Ek glo hoenderspeserye sal net so goed werk.)(ek gebruik n kombinasie van Maroccan en Harissa spice en somer hoenderborsie wat in slivers gesny is)

Olie vir braai.

Diepbraai die hoenderstukke tot bruin

Braai dik uieringe in olie en verwyder van pan

Braai dik brinjalringe (wat klaar met sout gesweet is) in die olie tot bruin en verwyder)

Braai die tamatie skywe in die olie tot bruin en verwyder

Braai die knoffel in skyfies gesny tot ligbruin

Neem 'n groot pot en pak lae, begin met brinjal.

Strooi tussen elke laag van die rou rys.

Eindig jou lae met rou rys.

Gooi die 1 liter hoenderekstrak oor die lae en laat prut stadig vir 1 uur.

Vul die water aan en maak seker dit brand nie vas nie!

Laat staan die gereg vir 30 minute in die pot en keer dan uit op 'n opdienbord.

Doen dit baie baie versigtig!

Bedien met Bulgaarse Yoghurt en gekapte koljanderblare.

Corne Liebenberg