

Ρύζι με ξηρούς καρπούς

Υλικά

3 κουταλιές ελαιόλαδο
1 κουταλάκι αρτισιά
3 φύλλα δάφνης
150 γρ. ρύζι μπασμάτι
1 κουταλάκι κάραμ μασάλα
1/2 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
αλάτι
100 γρ. σταφίδες
50 φρ. Ασπρισμένα αμύγδαλα φέτες
50 γρ. cashewnuts φέτες
300 ml νερό
1/4 κουταλάκι saffron
3 κουταλιές ζεστό γάλα

Εκτέλεση

Ζεστάνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε την αρτισιά και την δάφνη για 1 λεπτό. Πρόσθεσε το ρύζι και σόταρε άλλα 2 λεπτά. Ρίξε μέσα τα spices το αλάτι τις σταφίδες και τους ξηρούς καρπούς. Πρόσθεσε το νερό και ανακάτεψε καλά. Άφησε να κοχλάσουν κάλυψε την κατσαρόλα και ψήσε για 10 λεπτά. Φύγε το ρύζι από την φωτιά και άφησε το να σταθεί για 5 λεπτά. Διέλυσε το saffron στο γάλα. Βάλε στρώσει από κοτόπουλο κρεμμύδια και ρύζι σε ένα ταψί μέχρι να χρησιμοποιηθούν όλα τα υλικά ράντισε τα με το γάλα(saffron) και ψήσε για 5 λεπτά σε μέτριο φούρνο.