

kiri's chicken kabsa

serves 4

This is a traditional Arab dish originating from Yemen that we made for a young person who was with us from Syria, he talked about a chicken dish he used to have and after a bit of investigating we worked out it was Kabsa. We have it about once a fortnight now – its delicious and a great way to feed a crowd.



Scan for a
special message
from Kiri

ingredients

2-3 bay leaves
2-3 cardamom pods
1-2 cloves
1-2 cinnamon sticks
1 large onion, finely diced
1 red pepper, chopped
1tsp minced garlic and ginger
2 green chillies, chopped (to taste)
3 dried black limes (if you can get them)
3 diced tomatoes
3 tsp tomato paste
Spices: 3 tsp coriander, ½ tsp ground cardamom, ½ tsp ground cinnamon, ½ tsp turmeric, 1 tsp paprika, 1 tsp ground cumin, salt and pepper
1.5kg chicken pieces
(Remove the chicken and adding either fried tofu or vegan chicken at the end to make it vegan)
1.5l hot water
500g basmati rice

method

1. Heat vegetable oil in a big pot and add a few bay leaves, a few cardamom pods, a few cloves, and a couple of cinnamon sticks.
2. After a minute or two add a large onion, finely diced and a chopped red pepper.
3. When soft add a teaspoon of minced garlic, a teaspoon of minced ginger, two chopped green chillies (to taste) and three dried black limes (if you can get them).
4. Stir in three diced tomatoes and tomato paste.
5. Add spices.
6. Add 1.5kg chicken pieces.
7. Pour in 1.5l hot water and simmer for 30 mins.
8. Remove chicken and add basmati rice, topping up with extra water if needed.
9. Cover and simmer for 15 minutes or until rice is cooked and water has been absorbed.
10. While rice cooks, paint chicken pieces with a glaze made from neutral oil, tomato paste, black pepper, and water, then put under a hot grill until starting to blacken.
11. When everything is ready, fish out whole spices, then turn rice out onto a big serving platter. Top with chicken pieces and scatter nuts over

To serve: Add a handful of pine nuts, golden raisins, cashew nuts and sliced almonds.
Serve with yoghurt and/or flatbread.

kabsa cyw iâr kiri

yn ddigon i 4

Mae hwn yn bryd traddodiadol Arabaidd sy'n dod yn wreiddiol o Yemen y gwnaethon ni ei baratoi ar gyfer person ifanc a ddaeth aton ni o Syria. Bu'n siarad am ryw fath o gyw iâr wedi'i ferwi, ac ar ôl ychydig o ymchwil fe ddeallon ni mai Kabsa oedd o. Rydyn ni'n bwyta'r pryd yma tua unwaith bob pythefnos – mae'n flasus iawn ac yn ffordd wych o fwyo grŵp mawr.



Neges arbennig
gan Kiri

cynhwysion

2-3 deilen bae
2-3 coden cardamom
1-2 clof
1-2 o ffyn sinamon
1 nionyn mawr wedi'i ddeisio
1 pupur coch wedi'i dorri
1 llwy de o arlleg wedi'i falu'n fân
1 llwy de o sinsir wedi'i falu'n fân
2 tsili gwyrdd, wedi'u torri (i roi blas)
3 leim du sych (os allwch chi ddod o hyd iddyn nhw)
3 tomato wedi'u deisio
3 llwy de o bast tomato
Y sbeis: 3 llwy de o goriander,
½ llwy de o gardamom wedi'i falu,
½ llwy de o sinamon wedi'i falu,
½ llwy de o dymerig, 1 llwy de o baprica, 1 llwy de o gwmin wedi'i falu, halen a phupur
1.5kg o ddarnau o gyw iâr (Tynnwch y cyw iâr ac ychwanegwch naill ai tofu wedi'i ffrio neu gyw iâr fegan ar y diwedd i'w wneud yn fegan)
1.5l o ddŵr poeth
500g o reis basmati

dull

1. Cynheswch olew llysiau mewn pot mawr ac ychwanegwch ambell i ddeilen bae, ambell i goden cardamom, ambell i glof a chwpl o ffyn sinamon.
2. Ar ôl munud neu ddwy, ychwanegwch un nionyn mawr wedi'i dorri'n fân a phupur coch wedi'i dorri.
3. Pan fo'r llysiau'n feddal, ychwanegwch llwy de o arlleg wedi'i falu'n fân, a llwy de o sinsir wedi'i falu'n fân, dau tsili gwyrdd wedi'u torri (i roi blas) a thri leim du sych (os allwch chi ddod o hyd iddyn nhw).
4. Ychwanegwch 3 thomato wedi'u deisio a'r past tomato a'i gymysgu.
5. Ychwanegwch y sbeis.
6. Ychwanegwch 1.5kg o ddarnau o gyw iâr.
7. Arllwyswch 1.5l o ddŵr poeth a mudferwch am 30 munud.
8. Tynnwch y cyw iâr o'r gymysgedd ac ychwanegwch reis basmati, gan ychwanegu dŵr fel sydd angen.
9. Gorchuddiwch y potyn a mudferwch am 15 munud neu hyd nes bod y reis wedi'i goginio a'r dŵr wedi'i amsugno.
10. Tra bod y reis yn coginio, paentiwch y darnau cyw iâr gyda hylif wedi'i wneud o olew niwtral, past tomato, pupur du a dŵr, yna rhowch y cyw iâr dan gril poeth nes ei fod yn cychwyn troi'n ddu.
11. Pan mae popeth yn barod, tynnwch y sbeisys cyflawn (y ffyn ac ati) o'r pot. Rhowch y reis ar blât mawr a rhowch y cyw iâr ar ei ben, cyn gwasgaru'r cnau dros y cyfan.

I'w weini: Ychwanegwch lond llaw o gnau pîn, rhesins euraidd, cnau cashiw a chnau almon wedi'u torri'n dafelli. Gweinwch gydag iogwrt a/neu bara gwastad.