

Qabuli Bizar/ Qabuli masala/ Pilau masala

~ Noof's Kitchen ~

Qabuli bizar/Qabuli masala atau biasa disebut Pilau masala, merupakan bumbu rempah bubuk yang khusus digunakan HANYA untuk campuran nasi Qabuli khas Oman atau nasi Pilau.

Untuk campuran bumbu nasi-nasi Arab lainnya, sebaiknya menggunakan rempah bubuk yang lebih lengkap alias BAHARAT yg resepnya sudah saya share sebelumnya.

Untuk takaran resep dibawah, bisa digunakan untuk 5 kali membikin nasi Oman Qabuli dengan takaran beras masing masing 400.gram atau bisa sesuai kebutuhan masing masing.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **2 sdm** jintan utuh
- **2 sdm** ketumbar utuh
- **1 sdm** merica butir
- **2 Batang** kayu manis (patahkan sesuai selera)
- **6 butir** cengkeh
- **15 butir** kapulaga (bisa pakai jenis hijau, putih atau jawa)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Taruh semua bahan yg ada didaftar diatas, masukkan dalam teflon, kemudian sangrai dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga rempah harum dan sedikit berubah warna, matikan api kompor, pindahkan kepiring, tunggu biarkan hingga dingin.

resepmasakan.us



- Lalu jika udah dingin, masukkan keblender dry Mill hingga halus, bisa juga tumbuk manual, tapi jika tumbuk manual hasil kurang halus, atau bisa juga setelah ditumbuk lalu disaring dulu.



- Simpan dalam toples/wadah yg benar-benar kering dan tertutup rapat, siap dipakai untuk campuran nasi Omani Qabuli/Pilau untuk resepnya silahkan klik lampiran berikut □

[\(lihat resep\)](#)



- Selamat mencoba dan semoga bermanfaat ☐

Resep-resep Terkait

- [Tape Singkong Homemade](#)



- [Omani Shuwa \(Traditional Omani Slow Cooked Lamb\)](#)



- [Traditional Omani Qabuli/Omani Pilau \(versi daging\)](#)



- [Aloo Palak/Spinach&Potato Stew \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

