

Arroz Chaufa

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açılış 6/10

Arroz chaufa, pirinci soya sosu, yumurta ve tavukla wokta çevirerek Peru-Çin çizgisinde hazırlanan pilav çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 250 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 3 dal Yeşil soğan

Yapılış

1. Tavuğu küçük doğrayıp 1 kg tavada 6 dakika pişirin.
2. Yumurtayı tavaya alıp 2 dakika hazırlayın.
3. Sarımsak zencefil ve yeşil soğan 2 dakika çevirin.
4. Soğuk pilav ekleyin, taneler birbirine yapışmasın diye yüksek ateşte çalın.
5. Soya sosunu katıp 4 dakika wokta çevirin.
6. Yumurta ve tavuğu geri ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğuk pilav wokta daha tane tane kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan serpip yanındaki dilimiyle woktan servis alın.

Alerjenler

Yumurta

Soya