

Jakarta Nasi Goreng Ayam

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~445 kcal

Açılış 7/10

Nasi goreng, soğumuş pirinci tavuk, karides, yumurta, kecap manis, sarımsak ve acı biberle wokta çevirir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 300 gr Tavuk göğsü
- 180 gr Karides
- 3 adet Yumurta
- 4 adet Arpacık soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Kırmızı biber

Yapılış

- Yumurtaları tavada ince omlet yapıp şerit doğrayın.
- Tavuk ve karidesi wokta 3 dakika yüksek ateşte çevirin.
- Arpacık soğan, sarımsak ve biberi ekleyip 2 dakika kavurun.
- Soğuk pirinci ekleyip taneler ayrılan kadar 4 dakika karıştırın.
- Kecap manis, soya sosu ve omlet şeritlerini katıp 2 dakika ısıtın.
- Üzerine sahanda yumurta ekleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğumuş pirinç kullanmak tanelerin wokta yapışmadan ayrılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık domates, kırmızı soğan ve sahanda yumurtayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri