

Arroz Chaufa

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açıklama 6/10

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

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 250 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

- Tavuk göğsü malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
- Haşlanmış pirinç malzemesini yavaş yavaş wokta ekleyin.
- Soya sosu ilave edip karıştırın.
- Haşlanmış pirinç yumuşayana kadar 14-18 dakika pişirin.
- Tavuk göğsü pişer pişmez servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğuk pilav wokta daha tane tane kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan serpip yanına dilimiyle woktan servis olun.

Alerjenler

Yumurta

Soya