

# 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 ayrılana 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