NASİ GORENG (ENDONEZYA)

Yarım tavukgöğsü
Yarım paket nası goreng baharatı (Bu baharat yoksa içindeki baharatlardan deneyin: Hepsinden 1 çay kaşığı soğan tozu, sarımsak tozu, zerdeçal, kişniş, kırmızı toz biber, chili biber, kimyon, toz zencefil, limon otu, beyaz biber)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tadına bakılarak bir çay kaşığı tuz
1 su bardağı pirinç
2 bardağından bir parmak az kaynar su
İsteğe göre tavuğa 1 çorba kaşık soya sosu
Sebze eklemek isteyene;
1 adet julyen doğranmış pırasa
1 havuç,
Birkaç tane soya filizi
Yarım çorba kasesi beyaz lahana
1 küçük kırmızı süs biberi

Öncelikle pirincimizi ıslatmak için suya koyup bekletelim.
Bu arada tavuk göğsünü küp küp doğrayıp kendi suyunu çekene kadar biraz sıvı yağda kavuruyoruz. Bu aşamada az sıvı yağ ekleyip varsa sebzelerinizi ekleyip tavuklarla kavuralım. Sonra tavuğa baharatını ekleyip karıştırıyoruz. Varsa soya sosu ekleyebilirsiniz.
Pirinci yıkayıp süzelim ve tavuğa ekleyelim biraz kavuralım hepsini. Birazda tadına bakarak tuz ekleyelim. Baharatta da tuz olması nedeniyle miktarı kontrollü ekleyelim.
Sonra pirinç oranına göre nasıl pilav yapıyorsanız ona göre kaynar suyu ekleyelim ve karıştıralım. (Eğer pirinci ıslattıysanız suyunu iki katından az koyun, pirinci sadece yıkadıysanız iki katı kadar su ekleyin.)
Kapağını kapatıp 20 dakika kadar pişirelim. Ocağı kapatınca üzerini havluyla örtelim demlensin.
Yumurtaları ayrı bir tavada pişirin.
Pirinçli sebzeli karışımı tabaklara paylaştırıp yumurtayı üzerine koyarak sunuma hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:163148 • adı:Nasi Goreng (Endonezya) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 09:36