NASİ GORENG (ENDONEZYA)

4 kişilik
300 g Basmati pirinç,
tuz,
300 g tavuk bonfilesi,
3 yeşil soğan,
2 diş sarımsak,
1 çok acı süs biberi,
6 çorba kasığı soya yağı,
5 çorba kaşığı soya sosu,
akbiber,
3 yumurta,
4 çorba kasığı kıyılmış yeşil soğan.

Pirinci bol tuzlu suda yaklaşık 20 dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin. Etleri yıkayarak kurulayın ve lokmalar halinde doğrayın. Soğanları ve sarımsağı ayıklayın, biberin çekirdeklerini çıkartın. Hepsini mikserde püre haline getirin, 3 çorba kaşığı sıvı yağı ilave ederek hepsini karıştırın. Bu karışımı bir tencereye koyarak ısıtın, pirinci atın ve 5 dakika kavurun. Kavrulduktan sonra pirinci çıkarın ve sıcak bir yerde bekletin. Eti kalan yağda kavurun, soya sosu, tuz ve biber katın ve orta ateşte kısa bir süre pişirin. Kavrulmuş pirinci ilave edin. Yumurtaları bir kaba kırarak çırpın, etli pirincin üstüne dökün ve devamlı karıştırarak koyulaşmaya bırakın. Son olarak tuzuna biberine bakın, kıyılmış soğan serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:51756 • adı:Nasi Goreng (Endonezya) • gönderen:siyami • indirme tarihi:17.05.2024 - 16:46