

برنج سرخ شده با مرغ و سبزیجات

- ۲ قاشق غذاخوری سس سویا
- ۲ قاشق غذاخوری سس چیلی شیرین
- ۲ قاشق غذاخوری سس صدف
- ۶ قاشق غذاخوری روغن بادام زمینی
- ۶۰۰ گرم فیله سینه مرغ خرد شده
- ۱ عدد پیاز قهوه ای خلال شده
- ۲ حبه سیر له شده
- ۲ عدد تخم مرغ کمی زده شده
- ۳ فنجان برنج پخته سرد شده
- ۱ فنجان برگ ریحان تایلندی
- ۴ عدد پیازچه با ساقه به صورت اریب خرد شده
- ۱/۴ فنجان موسیر تفت داده شده

طرز تهیه

سس سویا، سس چیلی شیرین و سس صدف را در کاسه ای مخلوط کرده و کنار بگذارید. ۴ قاشق روغن را در وک ریخته روی اجاق بگذارید و بگردانید تا وک به روغن آغشته شود. فیله های خرد شده مرغ را حدود ۲ دقیقه در وک تفت دهید تا طلایی شوند و آن را در ظرف دیگری ریخته کنار بگذارید. باقیمانده روغن را در وک ریخته و پیاز را در آن تفت دهید تا طلایی شود. سیر را اضافه کنید و ۳۰ ثانیه تفت دهید. تخم مرغ ها و برنج را نیز اضافه کنید و تفت دهید تا تخم مرغ ها سرخ شوند.

مرغ های تفت داده شده و مخلوط سس ها را اضافه کرده ریحان و پیازچه را با آن ها مخلوط کنید. ۲ الی ۳ دقیقه دیگر تفت دهید تا مخلوط شوند و در کاسه ریخته با موسیر طلاپی تزئین کنید.