أرز صيني بالدجاج والخضار

المقادير:

- 2 كوب أرز
- 2 صدر دجاج، مقطع
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 فص ثوم، مهروس
- 1 ملعقة كبيرة زيت سمسم
- 2 حبة جزر، مبشورة
- ½ كوب بازيلاء، مجمدة
- 1 كوب ذرة
- 3 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يسلق الدجاج في الماء المغلي حتى ينضج.
2. يطبخ الأرز ويفلفل.
3. في قدر كبير، يسخن الزيت على نار متوسطة.
4. يضاف الدجاج والثوم والبصل الى الزيت وتقلب المكونات لمدة 3 دقائق.
5. يضاف الجزر والبازيلا والذرة وتحرك المكونات.
6. يضاف الأرز وزيت السمسم وصلصة الصويا والفلفل وتقلب المقادير على النار لمدة 5 دقائق.
7. يسكب الأرز مع الدجاج والخضار في طبق عميق للتقديم.
8. يقدم الطبق ساخناً .