طريقة تحضير الارز التايلاندي

المقادير:

- ملعقتان كبيرتان زيت كانولا
- 3 فصوص ثوم مهروسة مع رشة ملح
- 370 غ من أرز الياسمين المطهو البارد
- ½ بصلة حمراء صغيرة
- ½ حبة طماطم مقطعة
- 30 غ من براعم البازلاء العريضة مقطعة إلى شرائح رفيعة
- بيضة مخفوقة قليلاً
- ملعقة كبيرة من صلصة السمك
- كزبرة
- ½ حبة خيار مقطعة
- قطعة ليمون أخضر

طريقة التحضير:

- يوضع الزيت في وعاء ساخن ثم الثوم ويقلب لمدة دقيقة واحدة على النار ثم يضاف الأرز ويقلب معه لمدة دقيقتين.
- يضاف بعد ذلك البصل والبندورة والخضار ويقلب الخليط على النار لمدة دقيقة واحدة إضافية.
- يفرغ وسط خليط الأرز ثم توضع فيه البيضة ويترك على النار لمدة 20 ثانية حتى يقرب من النضج ثم يثنى برفق مع خليط الأرز.
- ترش صلصة السمك فوق الخليط مع التقليب ويقدم الطبق مع أوراق الكزبرة وشرائح الخيار وقطعة الليمون الأخضر.

الف صحة!