

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CABARON AROZ HASA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 cup'i aroz cushiná di 1 dia bieu</li><li>• 3 cup di awa</li><li>• 4 cuch di azeta canola</li><li>• 1 cup boonchi spruit fresco</li><li>• ¾ cup siboyo gechop</li><li>• 2 cup cabaron mediano cushiná, pela, sin rabo y ader saka</li><li>• ¼ cup green onion gechop</li><li>• 2 webo, bati</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• ¼ tlp ground black pepper</li><li>• 3 cuch di black soy sauce Chinees</li><li>• ¼ tlp di azeta sesame</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta Chinees.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <p>Pa e receta aki ta miho pa bo usa aroz cu tin 1 dia bieu caba. E resultado lo ta mucho mas miho.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un weya pone e awa cuminsa herbe. Agrega e aroz y drei. Reduci e candela, tapa y sudder pa 20 minuut. Pon'e un banda pa laga e aroz fria. Den un conchi apart bati e webonan cu salo y peper y pone un banda pa mas laat. Sasona e cabaron cu djis un tiki season all.</li><li>2. Keinta un wok of planchi grandi pa 2 minuut. Ora cu e ta cayente, basha aden e azeta, y siboyo. Mix nan bon y cushiná pa 3 minuut.</li><li>3. Mix aden e aroz fria, e cabaron y e boonchi spruit y cushiná pa 3 minuut mas. Keda drei e constantemente.</li><li>4. Mix aden e green onionnan, salo, peper, soy sauce y azeta sesame. Hala tur cos for di meimei un banda y basha e webo bati eyden. Scramble e bon y mix cu e restonan. Cushiná pa 4 minuut mas, drei continuamente, te ora cu e webonan a cushiná y tur cos a blend uniformemente.</li></ol>	