الأرز المقلي على الطريقة الصينية

المقادير (تكفي لأربعة أشخاص):

250 غراماً من الأرّز ذي الحبّة الطويلة.

3 بيضات.

حبّتان من بصل الربيع مقطّعتان.

ملعقة صغيرة من الملح.

ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي.

125 غراماً من الروبيان مقشّر ومسلوق

125 غراماً من قطع الدجاج المقليّة.

90 غراماً من حبّات البازيلاء.

ملعقة كبيرة من صلصة الصويا.

طريقة التحضير:

1- يُغسل الأرّز في الماء البارد، يُصفّى، ثمّ يضاف، مع 600 ملليلتر من الماء، إلى قدر عميقة. وحين يغلي، تُغطّى القدر، تُخفّف الحرارة، ويُطهى لمدة دقائق عشر، أو حتى يُصبح الأرّز طريّاً، يُصفّى، ثمّ يُغسل بالماء البارد.

2- توضع المصفاة فوق قدر، يُضاف الأرّز، وتُترك، بواسطة الملعقة الخشبيّة، 6 حفر فيه، وذلك للمساعدة على أن يبرد بسرعة.

3- يُخفق البيض، مع ملعقة صغيرة من بصل الربيع وقليل من الملح.

4- في مقلاة، تُضاف ملعقة من الزيت، يُقلى مزيج البيض، ثمّ يوضع جانباً.

5- تُمسح المقلاة، تُحمّى الكميّة من الزيت، ويُضاف الروبيان والدجاج والبازيلاء، وتُطهى على نار قويّة، لبعض الوقت. ثمّ تُسكب صلصة الصويا. يُقلى المزيج لدقائق إضافيّة، ثمّ يُضاف الأرّز، مع المزيج برفق، فالبيض والكمية المتبقيّة من بصل الربيع، ويُنثر الملح.