

## چکن چائیز رائس

### اجزاء:

چاول باسستی	ایک کلو (بیس منٹ کے لئے بھگو دیں)
مرغی کا گوشت چھوٹے چھوٹے ٹکڑے	ایک پیالی
ہری بیاز کے پتے	ایک پیالی (باریک کئے ہوئے)
گاجر	دو عدد (باریک کٹی ہوئی)
پھاڑی مرچ	ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
مٹر چھلے ہوئے	آدھی پیالی (اگر ڈالنا چاہیں)
لہسن کا عرق	دو کھانے کے چمچ
سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
بہرکہ	ایک کھانے کا چمچ
اجینو موتو	آدھا چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
دارچینی	ایک ٹکڑا (توے کے اوپر بھون کر باریک پیس لیں)
تیل	ایک پیالی

### ترکیب:

سب سے پہلے ایک دیگھی میں تیل ڈال کر مرغی کے ٹکڑے، لہسن کا عرق، سویا ساس، نمک اور کالی مرچ ڈال دیں، اچھی طرح فرائی کر لیں۔ پھر کٹی ہوئی گاجر اور پتے وغیرہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں، پھر اس میں چاول ڈال دیں، دس منٹ تک چاول بھونتے رہیں یہاں تک کہ چاولوں کا رنگ براؤن ہونے لگے۔ پھر چھ پیالی پانی ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں، جب پانی خشک ہوے لگے تو ہلکی آنچ میں دم پر رکھ دیں، اوپر سے پیسی ہوئی دارچینی، اجینو موتو اور سویا ساس ڈال دیں۔