

				
Thai fried rice				
थाई फ्राइड राइस				
ब्राउन राइस		220gm		
ब्रोकली		30gm		
बेबी कॉर्न		25gm		
हरा प्याज़		20gm		
मशरूम		30gm		
बाज़िल लीफ़		7-8gm		
लेमन लीफ़		5-6		
थाई जिंजर		7-8gm		
लेमन ग्रास (1 इंच पीस)		6-7 पीस		
ताज़ा लाल मिर्च		1		
लेमन ग्रास (बारीक कटा हुआ)		10gm		
नमक		2-3 चुटकी		
सीज़निंग पाउडर		1/3tsp		
सफ़ेद मिर्ची पाउडर		2 चुटकी		
रेड थाई चिल्ली पेस्ट		1 tsp		
ओएस्टर सॉस		2 tsp		
कीकोमन सॉस		3 tsp		
नींबू का रस		2 tsp		
कैसे बनाए				
1) 2-3 घंटे भिगोए हुए ब्राउन राइस को दस मिनट तक उबाल कर छान कर रख लें				
2) ब्रोकली, बेबी कॉर्न, मशरूम, ताज़ा लाल मिर्च और हरे प्याज़ को छोटे टुकड़ों में काट लें				
3) लेमन ग्रास के 6-7 एक इंच के टुकड़े काट लें और बाकी लेमन ग्रास को बारीक काट लें और थाई जिंजर के बड़े टुकड़े काट लें				
4) धीमी आंच पर नॉनस्टिक पैन रख लें, पैन में लेमन ग्रास डाल कर भून लें, अब थाई जिंजर, लेमन ग्रास के टुकड़े और लेमन लीफ़ के पत्ते डाल कर मिला लें				
5) अब कटा हुआ मशरूम और बेबी कॉर्न डाल कर मिलाकर 60-70 ml पानी मिला लें और एक मिनट तक पका लें				
6) अब ब्रोकली और उबला हुआ ब्राउन राइस डाल कर मिला लें				
7) मिलाने के बाद नमक, सीज़निंग पाउडर, सफ़ेद मिर्ची पाउडर मिला लें				
8) अब बेज़िल के पत्ते, कटी हुई ताज़ा लाल मिर्च, थाई रेड पेस्ट, ओएस्टर सॉस, कीकोमन सॉस और रेड चिली पेस्ट डाल कर मिला लें और एक मिनट तक पकाए				
9) अब नींबू का रस डाल कर मिला लें गैस बंद कर दें				
10) ऊपर से कटा हुआ हरा प्याज़ डाल कर गार्निश करें				