

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AROEZ CU BOONCHI CORA Y TOFU	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di red kidney bean*, gesoak 1 anochi** y cushina moli</li><li>• 2 cup'i aroz</li><li>• 3 cuch di azeta olijfi</li><li>• ¼ lb di tofu, corta na bloki di 1-in</li><li>• 1 siboyo med, gechop fini</li><li>• 1 promenton berde med, gechop</li><li>• 1 cuch di oregano seco</li><li>• 3 teench'i konoflok hente</li><li>• salo y peper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Boonchi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <p>*Bo por uza boonchi seco manera pinto, preto, navy, of wowo preto.</p> <p>**Pone awa te 2-in over di e boonchi y pone den frigid pa un anochi. Despues cu e anochi a pasa, drain'e prome y pon'e herbe den un weya cu fondo diki den 2 quart di awa ariba un candela low-modera te ora cu nan ta moli ± 1 ora dependiendo di e largura cu nan a soak y con bieu e boonchinan ta.</p>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Herbe e boonchi manera indica na "nota". Tira e 3 teench'i konofloknan aden. Drain y pone un banda. Warda 3 cup di e likido pa despues. Mix 2 cubito chikito di bouillon di galiña aden.</li><li>2. Laba e aroz un par di biaha.</li><li>3. Prepara e tofu manera indica den e receta di 'tofu horna'. E ta dura hopi!</li><li>4. Keinta e azeta den un weya pisa y agrega e siboyo y e promenton y sauté pa 3 minuut te ora cu nan ta un tiki moli.</li><li>5. Drei aden awor e aroz. Agrega e boonchinan y e likido cu bo a reserva. Mezcla nan y e ora agrega e salo, peper y oregano. Lag'e cuminza herbe sin tapa ariba un candela modera. Tap'e awor y lag'e sudder ariba un candela low pa ± 20 minuut.</li><li>6. Paga e candela y laga e aroz sinta sin kita e tapa pa 10 minuut prome cu bo kita e tapa. Fluf e cuminda.</li><li>7. Sirbi'e ariba tayo hundo y strooi e tofu ariba.</li></ol>	