

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AROS CU KONOFLOK	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cup di aroz</li><li>• 2½ cup di awa</li><li>• 10 teench'i konoflok, chiki-chikito</li><li>• 2 cuch di azeta di olijfi</li><li>• salo na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un weya riba candela chikito keinta e azeta, agrega e konoflok; lag'e hasa y drei continuamente pa e konoflok no kima.</li><li>2. Ora cu e konoflok a hasa poco, agrega e aroz seco y lag'e hasa. Keda drei'e continuamente pa e konoflok no kima. Ora cu e aroz bira glas bo ta basha e awa aden. Agrega salo.</li><li>3. Laga e awa cuminsa herbe, tapa e weya y baha e candela mas cu bo por. Lag'e sudder pa 15-20 minuut y e ora paga e candela. Lag'e tapa pa 10 minuut mas y bo aroz ta kla.</li></ol>	