

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Aroz cu Lemon Grass	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cup'i aroz grano largo</li><li>• 3 cup'i awa</li><li>• un weya hundo cu un bon tapa</li><li>• ½ tlp di salo</li><li>• ± 6-in di lemon grass (malohi)</li></ul>	<b>Categoria</b> Grano
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Laba e aroz prome. Drei e cu bo man te ora cu e awa bira kla. Esaki por tuma por lo menos 4-5 laba. Jen'e cu awa un ultimo biaha pero sin laba y lag'e sinta pa ½ ora. Drain e awa aki tambe ful.</li><li>2. Usa un weya cu ta flat y diki abou. E mester tin un bon tapa. Pone e awa y ½ tlp di salo (e ultimo ta bo escohencia). Pa un fragancia y smak asombroso usa un pida di lemon grass (malohi) machica. Coi e pida mas abou (± 6 in) y machic'e cu algo pisa y pone hunto cu e awa.</li><li>3. Pone e weya sin tapa ariba un candela med-halto. Warda te ora cu e awa ta herbe y cuminsa bubbel. Baha e candela mas cu bo por, tap'e cu'n tapa cu ta fit bon y djies lag'e sinta asina pa 15-20 minuut. Ni pa nada no habri e tapa, corda bon! Ora cu e 15-20 minuut a pasa, paga e candela. No habri e weya ainda! Lag'e para un 10 minuut mas.</li><li>4. Despues di e 10 minuut porfin bo mag habri'e y admir'e (of tira afo). Cu un forki bo mester fluff'e awor y kla e ta pa sirbi. Corda saka e pida lemon grass afo.</li></ol>	