



## רכיבים:

½ חבילת אטריות אורז

2 כפות סוכר חום

2 כפות רוטב סויה

2 שיני שום מעוכות

¼ כוס שמן

כפית חמאת בוטנים

קורט מלח

שלוש שיני שום

½ כרוב

2 גזרים

כוס נבטים סיניים

2 בצלים ירוקים

כפית סוכר חום

3 כפות רוטב סויה

שמן לטיגון

חופן בוטנים לפיזור

## אופן ההכנה:

1. משרים את האטריות בקערה עם מים רותחים למשך 3 דקות, מסננים ומחזירים לקערה.

2. בינתיים מכינים את הרוטב: מערבבים 2 כפות סוכר, 2 כפות רוטב הסויה, 2 שיני שום, רבע כוס שמן, כפית חמאת בוטנים וקורט מלח.

3. שופכים את הרוטב לקערת האטריות ומערבבים, עד שהרוטב נספג בכל האטריות.

4. חותכים את הכרוב ואת הגזר לרצועות ופורסים את הבצל.

5. מקפצים בווק 3 שיני שום מעוכות, את הגזר, הכרוב, הבצל והנבטים.

6. מוסיפים כפית סוכר חום ו-3 כפות רוטב סויה, מוסיפים את האטריות, מקפצים שתי דקות נוספות ומורידים

מהאש.

7. מפזרים מעל בוסנים ומגישים חם.