רכיבים:

1 כוס אורז מלא
2 כוסות מים רותחים
1 קופסת שימורים של תירס גמדי
4 בצלים ירוקים
1 שן שום, כתושה
1 כף שמן זית
3 כפות רוטב סויה
2 כפות סירופ מייפל (אמיתי, ורצוי אורגני)

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצלים הירוקים. מסננים את התירס הגמדי מנוזלי השימור, וחותכים כל קלח תירס לאורך. חותכים כל חצי לרבעים.
2. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את השום עד שהוא מתחיל להזהיב. מוסיפים את הבצל הירוק והתירס הגמדי, יוצקים מעליהם את רוטב הסויה וסירופ המייפל, מערבבים ומבשלים עד שהירקות מתרככים. מוסיפים את האורז, מערבבים ומטגנים כדקה. מוסיפים את המים הרותחים, מערבבים, מנמיכים את האש ומכסים את הסיר.

3. מבשלים כחצי שעה, עד שהמים נספגים באורז. מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה כ-10 דקות נוספות.