

Masala Fried Rice

Recipe ID: ID-R00225



View recipe online

foodfusion.com/recipe/masala-fried-rice-recipe/



Watch the video

youtube.com/watch?v=scKS31hoV_I

Ingredients

- Water as required
- Cloves 8-10
- Cinnamon sticks 2
- Black peppercorns 8-10
- Vinegar 1 tbs
- Salt 2 tsp or to taste
- Rice 2 & ¼ cup (Soaked for an hour)
- Oil 4-5 tbs
- Chicken boneless 350 gms
- Ginger garlic paste 2 tsp
- Cumin seeds 1 tsp
- Turmeric powder ½ tsp
- Red chili powder 1 tsp or to taste
- Coriander powder 1 tsp
- Salt 1 tsp or to taste
- Onions Medium 2
- Carrots 1 cup
- Corns boiled 1 cup
- Capsicum 1 cup
- Peas Boiled ½ cup
- Green onion white part ½ cup
- Black pepper Crushed 2 tsp
- Soy Sauce 2-3 tbs
- Green Chillies 3-4
- White pepper powder 1 tsp
- Green coriander ¼ Cup
- Green onion stalk 1 Cup
- Water ½ cup

Method

1. In a pot, add water, cloves, cinnamon stick, black peppercorns, vinegar and salt, bring it to a boil, add rice and boil until $\frac{3}{4}$ done, strain and set aside.
2. In a wok, add oil, boneless chicken and ginger garlic paste, fry until chicken changes colour.
3. Add cumin seeds, turmeric powder, red chili powder, coriander powder, salt and mix well.
4. Add onion and mix well.
5. Now add carrots, corns, capsicum, peas and green onion white part and mix well.
6. Add the boiled rice, mix well and add crushed black pepper, soy sauce, green chillies, white pepper powder, green coriander, green onion stalk and water.
7. Cook and steam cook for 10-15 minutes.
8. Masala fried rice is ready.

Roman Urdu

Ingredients

- Pani (Water) as required
- Laung (Cloves) 8-10
- Darchini (Cinnamon sticks) 2
- Kali mirch (Black peppercorns) 8-10
- Sirka (Vinegar) 1 tbs
- Namak (Salt) 2 tsp or to taste
- Chawal (Rice) 2 & ¼ cup (Soaked for an hour)
- Oil 4-5 tbs
- Chicken boneless 350 gms
- Adrak lehsan paste (Ginger garlic paste) 2 tsp
- Zeera (Cumin seeds) 1 tsp
- Haldee powder (Turmeric powder) ½ tsp
- Lal mirch powder (Red chili powder) 1 tsp or to taste
- Dhania powder (Coriander powder) 1 tsp
- Namak (Salt) 1 tsp or to taste
- Pyaz (Onions) Medium 2
- Gajar (Carrots) 1 cup
- Corns boiled 1 cup
- Shimla mirch (Capsicum) 1 cup
- Matar (Peas) Boiled ½ cup
- Hari pyaz ka safed hissa (Green onion white part) ½ cup
- Kali mirch (Black pepper) Crushed 2 tsp
- Soy Sauce 2-3 tbs
- Hari mirch (Green Chilies) 3-4
- Safed mirch powder (White pepper powder) 1 tsp
- Hara dhania (Green coriander) ¼ Cup
- Hara pyaz (Green onion stalk) 1 Cup
- Pani (Water) ½ cup

Method

1. Pot mein pani, laung, darchini, kali mirch sabut, sirka aur namak dal ker ubal lein, chawal dal ker ¾ done hunay tak ubal lein, strain ker ka side per rakh dein.
2. Karhai mein oil, chicken boneless aur adrak lehsan paste dal ker chicken ka rang tabdeel hunay tak paka lein.
3. Zeera, haldee powder, lal mirch powder, dhania powder aur namak dal ker mix ker lein.
4. Pyaz shamil karein aur ache tarhan mix ker lein.
5. Ab is mein gajar, corns, shimla mirch, matar aur hari pyaz ka safed hissa dal ker ache tarhan mix karein.
6. Chawal boiled dal ker mix karein aur kali mirch crushed, soy sauce, hari mirch, safed mirch powder, hara dhania, hari pyaz aur pani dal dein.
7. Dhak ker 10-15 minute kliya steam cook ker lein.
8. Masala fried rice tayyar hai.

- پانی حسبِ ضرورت
- لونگ 8-10
- دار چینی اسٹکس 2
- ثابت کالی مرچ 8-10
- سرکہ 1 کھانے کا چمچ
- نمک 2 چائے کے چمچ یا حسبِ ذائقہ
- چاول 2 اور ایک چوتھائی کپ (ایک گھنٹے کے لیے بھگوئے ہوئے)
- تیل 4-5 کھانے کے چمچ
- بون لیس چکن 350 گرام
- ادراک لہسن پیسٹ 2 چائے کے چمچ
- زیرہ 1 چائے کا چمچ
- ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- لال مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ یا حسبِ ذائقہ
- دھنیا پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
- نمک 1 چائے کا چمچ یا حسبِ ذائقہ
- پیاز درمیانے 2
- گاجر 1 کپ
- اہلی ہوئی مکئی کے دانے 1 کپ
- شملہ مرچ 1 کپ
- اہلے ہوئے مٹر آدھا کپ
- ہری پیاز کا سفید حصہ آدھا کپ
- کالی مرچ کٹی ہوئی 2 چائے کے چمچ
- سویا ساس 2-3 کھانے کے چمچ
- ہری مرچ 3-4
- سفید مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
- برا دھنیا ایک چوتھائی کپ

• ہری پیاز کا ڈنٹھل 1 کپ

• پانی آدھا کپ

ترکیب

1. پتیلی میں پانی، لونگ، دار چینی اسٹک، ثابت کالی مرچ، سرکہ اور نمک ڈال کر ابال آنے دیں، چاول ڈال کر تین چوتھائی گلنے تک ابالیں، چھان کر رکھ دیں
2. کڑاہی میں تیل، بون لیس چکن اور ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر چکن کا رنگ تبدیل ہونے تک پکائیں
3. زیرہ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر اور نمک ڈال کر مکس کریں
4. پیاز شامل کریں اور اچھی طرح مکس کریں
5. اب اس میں گاجر، مکئی کے دانے، شملہ مرچ، مٹر اور ہری پیاز کا سفید حصہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں
6. ابلے ہوئے چاول ڈال کر مکس کریں اور کئی ہوئی کالی مرچ، سویا ساس، ہری مرچ، سفید مرچ پاؤڈر، ہرا دھنیا، ہری پیاز اور پانی ڈالیں
7. ڈھانپ کر 10-15 منٹ کے لیے دم دیں
8. مصالحہ فرائیڈ رائس تیار ہے