

## אגרול במילוי אורז ורצועות חזה עוף



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם חזה עוף
- חבילה בצק פילו
- כוס אורז פרסי מבושל
- רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם כורכום
- לפי הטעם כמון טחון
- 1/4 4/1 זר כוסברה
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה קצוצה(לא חובה)

### הכנה

1. חותכים את החזה עוף לרצועות ומשרים לפחות כחצי שעה ברוטב צ'ילי, רוטב סויה ותבלינים.
2. מכינים את האורז.
3. בזמן שהאורז מתבשל מטגנים חזה עוף במעט שמן. כשמוכן מערבבים עם האורז, מחכים מעט שיתקרר.
4. לאחר מכן, לוקחים בצק פילו, מחלקים ל4 מרובעים ואז שוב ל4.
5. שמים מעט מהתערובת באמצע הריבוע, סוגרים משני הצדדים ומגלגלים כלפי מעלה.
6. מדביקים בעזרת ביצה או קמח ומים.
7. מטגנים בשמן עמוק.

40 דקות

6 servings 6