

רכיבים:

250 גרם אטריות אורז
 1 חבילת שרימפס בינוני
 2 כוסות נבטי שעועית מונג
 1 פלפל אדום
 2 כוסות כרוב קצוץ
 2 גזרים
 2 בצלים ירוקים
 3 כפיות זנגביל, טחון
 1/4 כוס מים או מרק עוף
 1/2 כפית סוכר חום
 1/2 כפית מלח
 1/4 פית פלפל שחור, טחון
 4 כפות שמן צמחי
 1/2 כפות אבקת קארי, או לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. משרים את אטריות האורז במים חמים למשך 15 - 20 דקות, או עד שהם מתרככות. מסננים את המים.
2. משרים את השרימפס במים מומלחים חמים למשך 5 דקות. מסננים היטב.
3. מנקים וחותרים את כל הירקות: שוטפים ומסננים את נבטי שעועית מונג, חותרים את הפלפל אדום לחצי, להסיר את הזרעים וחותרים לחצות דקות, גורסים את הכרוב, מקלפים את הגזר וחותרים לפרוסות דקות,

חותכים את הבצל הירוק לפרוסות דקות,
בוררים את הזנגביל.

4. מערבבים יחד את מרק העוף או המים עם הסוכר והמלח חום ופלפל. מניחים בצד.

5. מחממים את הווק על על להבה בינונית וכאשר הוא חם מאוד, מוסיפים 2 כפות שמן. כשהשמן חם, מוסיפים את השרימפסים.
. מקפיצים את השרימפסים, עד שצבעם נהפך לזרוד. מסירים מהאש.

6. מחממים 2 כפות שמן בווק. כשהשמן חם, מוסיפים את אבקת הקארי ומקפיצים במשך כ - 30 שניות, ולאחר מכן להוסיף את הזנגביל ומקפיצים עד שעולה באפינו ריח ארומטי.
מקפיצים את הירקות, בהתחלה את הגזר, ולאחר מכן להוסיף את פלפל אדום, כרוב.
מערבבים את נבטי שעועית ומקפיצים במשך 20 שניות. לאחר מכן להוסיף את השרימפס חזרה לתוך המחבת עם האטריות.
מוסיפים את הבצל הירוק.
7. יוצקים את הרוטב מעל, מוסיפים את הרכיבים, כך שהם נספגים עם הרוטב.. מוסיפים מים קצת יותר או מרק עוף אם התערובת הופך יבש מדי.

8. טועמים ומתקנים תיבול, מוסיפים עוד סוכר, מלח, פלפל או קארי אבקת כפי הרצוי. מבשלים עד שהרוטב נספג.
מגישים חם.