

## בישולים

תבשיל אורז מלא עם גרגירי  
חמוס



### רכיבים

- כוסות אורז מלא שטוף היטב במים ומסונן
- 1/4 4/1 קילוגרם גרגירי חמוס שהושרו במים ללילה או קופסת גרגירי חמוס משומרים
- בצל גדול
- כפיות מלח
- כפיות בהרט
- כפית זרעי כמון טריים, כתושים דק
- כפית קינמון טחון
- כפיות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כוסות ציר עוף או מים

### הכנה

1. חותכים את הבצל לרצועות ארוכות.
2. בסיר הבישול מחממים מעט שמן ומטגנים את הבצל עד שמזהיב קצת, מוסיפים את גרגירי החמוס ומערבבים, מוסיפים את התבלינים: מלח, בהרט, כמון, קינמון, ואבקת המרק עוף, מערבבים,
3. לאחר מכן מכניסים את האורז ומערבבים,
4. מוסיפים את ציר העוף/ המים ומבשלים על אש גבוהה עד רתיחה. אח"כ מנמיכים את הלהבה ומבשלים באיטיות עד שהמים מתאדים, מגישים חם, מומלץ להגיש עם יוגורט.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕