

אורז לבנוני עם אטריות ביצים



רכיבים

- גרם נודלס אטריות ביצים שטוח
- גרם אורז ארוך
- גרם מרגרינה
- כפות שמן קנולה
- כפית מלח
- קורט כורכום
- קורט הל טחון
- קורט זרעי כמון טריים, כתושים דק
- 1/2 2/1 כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח

הכנה

1. מחממים את השמן והמרגרינה, ומטגנים בהן את האטריות עד להזהבה.
2. מוסיפים את האורז ומתבלים במלח וכורכום, מערבבים היטב עד שהאורז חם.
3. מכינים את מרק העוף, עפ"י הוראות ההכנה שעל האריזה ומוסיפים לאורז בעודו חם.
4. מערבבים ומכסים היטב.
5. מקטינים את האש למינימום.
6. מכבים את האש ומאוררים בעזרת מזלג לאחר 20 דקות. לא להעלות בבדיקת זכויות יוצרים *

40 דקות 🕒

8 servings 8 🍴