

פילאף בשר ואורז של תחיה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות בגודל כ-3 ס"מ
- כפות שמן זית
- בצל גדולים, פרוסים
- כף סוכר לבן
- עלים מרווה
- עלה עלה דפנה
- כפית פלפל שחור
- כפיות מלח
- כוסות מים
- 1/2 2/1 קילוגרם גזר מגורר בפומפיייה גסה
- כוסות אורז עגול

הכנה

1. מחממים את השמן בסיר כבד וגדול. מוסיפים את הבצלים הפרוסים והסוכר ומטגנים עד להשחמה.
2. מוסיפים את קוביות הבשר, עלי המרווה, עלה הדפנה, הפלפל וכפית אחת של מלח ומטגנים טיגון קצר תוך כדי ערבוב.
3. מוסיפים 4 כוסות מים רותחים. מערבבים, מכסים ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים את האש, תוך שמירה על רתיחה מתונה ומבשלים 180 דקות, או עד שהבשר רך מאוד. מערבבים מדי פעם.
5. מוסיפים את הגזר המרוסק מעל הבשר, בלי לערבב.
6. מוסיפים את האורז וכפית נוספת של מלח.
7. מוסיפים עוד 3 כוסות של מים רותחים, בלי לערבב.
8. מביאים לרתיחה חזקה, מכסים ומבשלים כ-30 דקות או עד שהאורז רך וכל הנוזלים נספגו.
9. להגשה, הופכים את הסיר על צלחת גדולה, כך שהבשר מונח למעלה, או מעלים בעזרת כף מנה שמכילה את כל שכבות התבשיל.

255 דקות

9 servings 9