

## מג'דרה של אורז מלא



### רכיבים

- כוס אורז מלא
- כוס עדשים ירוקות
- כפות שמן זית
- שקית בצל מטוגן
- כוס מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כוסות מים רותחים
- כף פלפל שחור גרוס
- כפית מלח

### הכנה

1. מחממים את השמן בסיר, ומטגנים בו כדקה את האורז והעדשים.
2. מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים. מביאים לרתיחה.
3. מכסים, מנמיכים להבה ומבשלים על אש זעירה 25 דקות, עד שכל הנוזלים נספגו באורז ובעדשים (בניגוד לאמונות הטפלות, מותר לפתוח את המכסה, להציץ ואפילו לערבב מדי פעם).
4. כשהמג'דרה מוכנה, מסירים את המכסה ומערבבים כדי שהיא תקבל מרקם קל יותר והגרגרים ייפרדו. מגישים חם או בטמפרטורת החדר. בתיאבון!

10 servings 10