

אורז עם שקדים וצנוברים



רכיבים

- כוסות אורז מלא
- בצל
- כפות שמן זית
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כוס צנוברים
- 1/2 2/1 כוס שקדים מולבנים

הכנה

1. יוצקים שמן זית לסיר ומטגנים את הבצל עד תחילת הזהבה.
2. שוטפים את האורז ומוסיפים לסיר, מערבבים למשך כ-2 דק'.
3. מוסיפים 3 כוסות מים רותחים ומביאים לרתיחה.
4. מכסים ומבשלים על אש נמוכה מאד למשך כ-15 דקות.
5. משאירים מכוסה ל-10 דק' נוספות.
6. מגישים עם הצנוברים והשקדים קלויים מעל.

20 דקות

4 servings 4