

תבשיל אורז מלא צבעוני



רכיבים

- כוסות אורז מלא שטוף היטב במים ומסונן
- פחית אפונה וגזר קפואים (משומרים או אפשר להשתמש בקפואים)
- פחית תירס
- בצל גדול
- כפיות מלח
- כפיות בהרט
- כפית כמון טחון
- כפית קינמון טחון
- כפיות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כוסות מים או ציר עוף
- 1/2 2/1 כוס אגוז קשיו קלוי קלויים
- 1/2 2/1 כוס שקדים

הכנה

1. חותכים את הבצל לרצועות ארוכות.
2. בסיר הבישול מחממים מעט שמן ומטגנים את הבצל עד שמזהיב קצת, מוסיפים את האפונה והגזר ומערבבים, מוסיפים את התירס ומערבבים, מוסיפים את התבלינים: מלח, בהרט, כמון, קינמון, ואבקת מרק, מערבבים, מוסיפים את האורז ומערבבים.
3. מוסיפים את המים/ציר העוף ומבשלים על אש גבוהה עד רתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים באיטיות עד שהמים מתאדים. לקראת הסוף מוסיפים את אגוזי הקשיו ואת השקדים ומערבבים, מגישים חם. בתיאבון.

60 דקות

4 servings 4