

אורז עם בצל ירוק וזיתים



רכיבים

- לימון
- כוס אורז
- כוסות מים
- כוס בצל ירוק קצוץ
- כפית מלח
- 1/3 3/1 כוס זיתים (רצוי קלמנטה), מגולענים וקצוצים
- כפות פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. בעזרת קולפן ירקות, קולפים מהלימון רצועות דקות של קליפה צהובה.
2. מחממים את השמן בסיר מעל להבה בינונית. מוסיפים את הבצל הירוק ומטגנים עד שהוא מתרכך, בערך שתי דקות.
3. מוסיפים לסיר את המים, האורז, המלח וקליפות הלימון. מביאים לרתיחה. מנמיכים את האש, מכסים ומבשלים עד שהמים מתאדים והאורז רך (בערך 20 דקות).
4. מוציאים את קליפות הלימון. מוסיפים את הפטרוזיליה ואת הזיתים, מערבבים, מכסים ומניחים בצד לחמש דקות.
5. מעבירים לקערה ומגישים

30 דקות

4 servings 4