

## תבשיל עוף אורז וגזר



### רכיבים

- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- כרע הודו
- כוסות אורז ארוך שטוף ומושרה במים רותחים לחצי שעה
- בצל קצוצים
- שיני שום קצוצות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- קילוגרם גזר חתוך לגפרורים (אפשר 1/2 ק"ג)
- ראש שום לא מקולף
- כוסות מים

### הכנה

1. להשרות את האורז חצי שעה במים רותחים.
2. לחמם שמן בסיר גדול. לטגן את העוף עד הזהבה. להוציא.
3. לטגן בצל ושום עד הזהבה, להחזיר את העוף לסיר.
4. לתבל בכל התבלינים, לפזר את הגזר ולכסות במכסה.
5. לאדות חצי שעה על להבה קטנה.
6. להוסיף את ראש השום, שלם ולא מקולף, למרכז הסיר.
7. לסנן את האורז מהמים ולפזרו מעל הגזר.
8. לתבל שוב באותם תבלינים וכמויות.
9. לשפוך את המים (2 כוסות מים לכוס אורז).
10. להרתיח, לשים מכסה, להנמיך לאש קטנה ולהמתין דקה.
11. פורסים על הסיר מגבת מטבח, מעליה את המכסה, לקפל את יתרת המגבת על המכסה ולבשל על אש קטנה כשעה.
12. להסיר מהאש, להשהות בסיר מכוסה כ-20 דק. להפוך על קערת הגשה ולערבב קלות.

200 דקות

6 servings 6