



רכיבים

- קילוגרם אורז ארוך
- קילוגרם פול או טרי
- זרי שמיר טרי, קצוץ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם שמן קנולה

הכנה

1. לקלף את הפול מהקליפה ולהפריד את הפול.
2. בישול האורז (בישול פרסי): לחמם מים לאחר שהמים רתחו להוסיף בעדינות את חצי כוס מלח ולהוסיף את האורז לבשל עד שהאורז קצת יותר מחצי בישול, להוסיף את הפול המקולף לערבב לבשל כשלוש דקות.
3. לקחת מסננת די גדולה ולשים את האורז עם הפול בעדינות בתוך המסננת הגדולה ולשטוף במים מהברז.
4. לשטוף את הסיר. לחמם בסיר כחצי כוס שמן לאחר שהשמן התחמם לקחת קערה מזכוכית ולשים חצי כמות השמן בקערה.
5. להוסיף לשמן הנותר כ-1/4 כוס מים מהברז.
6. ההכנה: שכבה של אורז עם פול ועל זה לפזר קצת שמיר וככה שכבה שכבה עד אשר השמיר נגמר כ-4 שכבות. לשים על להבה נמוכה עד שיצאו אדים ולהוסיף את השמן ששמנו בצד. ולהמשיך לבשל כעשר דקות נוספות. בתאבון.

60 דקות

8 servings 8