בישולים

כיפה של אורז עם מקלות שקדים קריספיים

רכיבים

- כוסות אורז בסמטי
- כוסות מים
- 1/2 1/2 כפות מרק עוף אמיתי 400 גרם
- כפות שמן זית
- בצלים
- גרם שקדים
- כף כמון טחון (זרעי כמון)
- כפות שמן זית

הכנה

1. מטגנים את הבצל ב-2 כפות שמן זית עד לקבלת צבע ענברי, מוזהב.
2. שומרים בצד מהבצל המטוגן 4 כפות לקישוט.
3. מוסיפים את האורז ומערבבים.
4. מערבבים את אבקת המרק עוף, מלח ופלפל שחור לפי הטעם, עם המים הרותחים ומוסיפים לאורז.
5. מביאים לרתיחה ומנמיכים את להבת הגז.
6. מבשלים עד שלא נשארים נוזלים, מכסים את הסיר וממתינים 1/2 שעה.
7. מחממים במחבת 2 כפות שמן זית ומוסיפים את זרעי הכמון.
8. מטגנים מספר שניות ומוסיפים את השקדים.
9. מטגנים עד הזהבה ומצננים.
10. ממלאים תחתית כלי שצורתו מיוחדת בשקדים ובצל מטוגן ומהדקים.
11. מוסיפים את האורז. מהדקים והופכים על צלחת הגשה.

30 דקות

6 servings 6