בישולים

אורז בוכרי

רכיבים

- כוסות אורז ארוך שטוף ומסונן
- גזר גדול, קלוף ומגורד גס
- בצל בינוני, קצוץ
- חבילה גרגירי חומוס שטופים ומסוננים
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כוסות מים רגילים

הכנה

1. מחממים 3 כפות שמן בסיר רחב.
2. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים מעט.
3. מוסיפים את הגזר המגורד וממשיכים לטגן עוד 2 דקות על אש בינונית, יש לערבב עם כף עץ.
4. מוסיפים את גרגרי החומוס השטופים ומערבבים.
5. מוסיפים מלח, פלפל שחור ואבקת מרק ומערבבים.
6. מוסיפים את האורז השטוף ומערבבים.
7. מוסיפים את המים, כך שיכסו את האורז ומעט מעל, מביאים לרתיחה.
8. מנמיכים את האש, מתקנים תיבול, מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה 20 דקות. ניתן להסיר את מכסה הסיר באמצע הבישול, לעשות חורים עם ידית הכף ומיד להחזיר את המכסה.
9. לאחר הבישול משאירים את המכסה סגור 30 דקות לספיגת הלחות ורק אז מורידים את המכסה ופותחים את האורז בעדינות עם מזלג.

30 דקות

8 servings 8