

## אורז אדום עם צימוקים ושקדים



### רכיבים

- כוסות אורז ארוך
- כוסות מים
- בצל
- כפות שמן זית
- פחית רסק עגבניות
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- 1/2 2/1 כוס שקדים
- קורט פלפל שחור

### הכנה

1. יוצקים שמן לסיר ומטגנים את הבצל עד תחילת הזהבה.
2. שוטפים את האורז, מוסיפים לסיר ומערבבים, ממשיכים בטיגון כ-2 דקות נוספות.
3. מוסיפים את המים הרותחים ואת רסק העגבניות, מתבלים במלח ופלפל ומערבבים.
4. מבשלים על אש קטנה כ-20-30 דקות כשהסיר מכוסה חלקית.
5. מעבירים לצלחת הגשה ומפזרים מעל את השקדים והצימוקים.

35 דקות

4 servings 4