

## תבשיל חיטה



### רכיבים

- חבילה חיטה ירוקה
- שיני שום
- ענף רוזמרין או טימין
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. שוטפים קצת את החיטה ומניחים בסיר. קולפים את שיני השום ומצרפים אותן לחיטה, מוסיפים גם את הרוזמרין/טימין ושמן זית. מערבבים.
2. מוסיפים מים עד כיסוי ועוד 2 ס"מ. מניחים על האש ומרתיחים. כשרותח מעבירים לאש קטנה ומבשלים כ-60 דקות - עד שהגרגרים תפוחים ורכים. אם נגמרו המים לפני שהחיטה מוכנה - מוסיפים קצת מים רותחים לסיר.
3. כשהחיטה מוכנה מתבלים ומערבבים היטב - כך ששיני השום ימעכו וישתלבו בין גרגרי החיטה.

70 דקות

4 servings 4