

תרד עם אורז, בנוסח בלקני



רכיבים

- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- בצל קצוצים דק
- שיני שום פרוסות
- גרם תרד עלים נקיים, קצוצים גס
- כוס אורז ארוך
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- 1/3 3/1 כוס שמן זית להגשה
- שיני שום כתושות, להגשה
- 1/2 2/1 כוסות מים

הכנה

1. מחממים את השמן בסיר כבד ומטגנים את הבצל והשום הפרוס, עד שהם מזהיבים.
2. מוסיפים את התרד ומבשלים תוך בחישה, עד שרוב הנוזלים מתאדים.
3. מוסיפים את האורז, מתבלים במלח ובפלפל, ומטגנים כ-4 דק'.
4. מוסיפים את המרק או המים, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה כ-20 דקות.
5. מכבים את האש ומשאירים את הסיר סגור. משהים 20 דק', מוסיפים מיץ לימון ומערבבים. טועמים ומשפרים תיבול.
6. לפני ההגשה, מחממים היטב את השמן ומטגנים את השום הכתוש למשך 20 שני'. מסירים מהאש, יוצקים על האורז ומגישים.

60 דקות

4 servings 4