

## עוגת אורז עם פיצוחי שקדים



## רכיבים

- כוסות אורז ארוך
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- בצל
- גרם שקדים
- כפות בצל מטוגן יבש
- כף כמון טחון
- כפות שמן זית

## הכנה

1. מטגנים את הבצל עד לקבלת צבע ענברי – מוזהב.
2. מוסיפים את האורז ומערבבים.
3. מערבבים את אבקת התיבול עוף עם המים הרוותחים ומוסיפים לאורז.
4. מביאים לרתיחה ומנמיכים את להבת הגז.
5. מבשלים עד שלא נשארים נוזלים, מכסים את הסיר וממתינים 1/2 שעה.
6. מחממים במחבת שמן זית ומוסיפים את זרעי הכמון.
7. מטגנים מספר שניות ומוסיפים את השקדים.
8. מטגנים עד הזהבה ומצננים.
9. ממלאים תחתית כלי שצורתו מיוחדת בשקדים ובצל מטוגן ומהדקים.
10. מוסיפים את האורז. מהדקים והופכים על צלחת הגשה.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕