

אושפלו פתיתים מהיר



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם (800 גרם)
- כפות שמן זית
- בצל מקולף וקצוץ דק
- גזר גדולים חתוכים לגפרורים
- גרם נתח פרגית או חזה עוף חתוך לקוביות
- כוס גרגירי חומוס מבושלים
- כוסות מים רותחים
- כפית כמון טחון או 1 כף זרעי כמון

הכנה

1. שמים בסיר את השמן ומטגנים את הבצל עד הזהבה.
2. מוסיפים את הפרגיות והגזר ומקפיצים כ-5 דקות או עד שהפרגיות זהובות וצבען התחלף.
3. מוסיפים את הכמון, גרגירי החומוס והמים הרותחים, מתבלים ומבשלים במשך 10 דקות שהסיר מכוסה.
4. לאחר מכן, מוסיפים את הפתיתים ומבשלים עוד כ-5 דקות.
5. מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים במשך 15 דקות.
6. מכבים את הלהבה. משאירים את הסיר 5 דקות על הכיריים ולאחר מכן מגישים

45 דקות

6 6