# בישולים

אטריות דקות עם צימוקים
והפתעות לחג

## רכיבים

- חבילה אסם אטריות דקות
- כפות שמן זית
- בצלים
- 1/2 1/2 כוס צימוקים בהירים קטנים
- 1/2 1/2 כפית קינמון טחון
- כפית בהרט שטוחה
- כפות צנוברים או שקדים פרוסים קלויים

## הכנה

1. קוצצים את הבצלים ומטגנים אותם בשמן זית בסיר רחב.
2. מטגנים היטב את הבצל (לא להתעצל ולא לחסוך זמן).
3. מוסיפים את הצימוקים ומערבבים.
4. מתבלים במלח, פלפל, קינמון ובהרט.
5. מוסיפים את האטריות ומערבבים יחד.
6. מוסיפים 5 כוסות מים. סוגרים את המכסה ומבשלים 15 דקות.
7. משאירים את הסיר סגור 5 דקות ואז פותחים ומערבבים.
8. מגישים ומפזרים ומעל שקדים או צנוברים קלויים.

30 דקות

4 4