רכיבים:

1 כף שמן
1 בצל, קצוץ
1 כוס אורז מלא
2 כוסות מים
2 כפות שמיר קצוץ (אפשר מקוביות קפואות)
מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את האורז ומערבבים כך שגרגירי האורז יצופו בשמן.

2. מוסיפים את המים והשמיר, ומתבלים במלח ופלפל שחור.

3. מביאים לרתיחה. מנמיכים את האש, מכסים את הסיר ומבשלים עד שכל המים נספגים באורז.

4. משאירים את הסיר מכוסה ל-10 דקות נוספות לפחות.