

רכיבים:

½ כוס עדשים
2 בצלים
כוס אורז
כפית מלח
½ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מבשלים את העדשים בכמות גדולה של מים עד לריכוכם - כחצי שעה בסיר רגיל וכרבע שעה בסיר לחץ. כשהעדשים רכים מסננים את המים.
2. עד שהעדשים מתרככים קוצצים בצל ומטגנים עד להזהבה.
3. מוסיפים את האורז ומטגנים תוך כדי ערבוב עד שהאורז נעשה שקוף.
4. מוסיפים 4 כוסות מים רותחים. כשהמים בסיר חוזרים למצב של רתיחה מורידים את האש עד למינימום ומוסיפים תבלינים לפי הטעם.
5. מבשלים במשך כ-20 דקות, עם סיר מכוסה היטב. אם האורז לא מספיק מבושל יש להוסיף חצי כוס מים ולהמשיך לבשל עד לאידוי המים.
6. כאשר האורז והעדשים מוכנים, מאחדים ביניהם בעדינות.

