

**רכיבים:**

2 ק"ג פילה מוסר ללא עור וללא עצמות, חתוך לרצועות דקות

2 כוסות אורז לבן

2 כפות אורז בר

1 בצל סגול קצוץ דק

1 כפית קארי אדום

1 גבעול בצל ירוק קצוץ

1 פלפל אדום קלוי, קלויף וחתוך לרצועות

1 כף שום קצוץ

צרור פטרוזיליה קצוצה

1 כף שמן זית

½ כוס מים

מלח,פלפל

### אופן ההכנה:

1. מכניסים לסיר בינוני את אורז הבר, מוסיפים כוס מים חמים ומבשלים על אש נמוכה כ-40 דקות. מוסיפים את האורז הלבן עם 3 כוסות מים רותחים ומבשלים על אש נמוכה כ-20 דקות.
2. במחבת רחבה מחממים את שמן הזית (יש להזהר שלא ישרף). מוסיפים את רצועות הדג והשום ומקפיצים במשך 2 דקות.
3. מוסיפים את הקארי האדום לחצי כוס מים ומוסיפים לרצועות הדג שבמחבת. מוסיפים את רצועות הפלפל, הפטרוזיליה והבצל ומערבבים היטב.לאחר כדקה מסירים מהאש.
4. על גבי צלחת יוצקים את האורז ומעליו מניחים את פרוסות הדג. יוצקים על גבי המנה את הרוטב ואת

הירקות.