

רכיבים:

2 כוסות אורז פרסי קלאסי
150 גרם אטריות דקות
1 ק"ג בשר עגל או כבש טחון
¼ כוס צנוברים
1 בצל גדול, קצוץ
¼ כוס שקדים, פרוסים
3 כפות שמן תירס
½ כפית תערובת בהרט (ניתן להוסיף לפי הטעם)
פיתה עירקית, גדולה וטרייה
3 כוסות מרק עוף
3 כפות מרגרינה
2 גזרים, פרוסים
מלח,פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר בינוני את שמן התירס ומטגנים את האיטריות, עד שהן מזהיבות.
2. מוסיפים את האורז הפרסי, מערבבים היטב ומטגנים במשך 2 דקות, תוך כדי בחישה מתמדת.

3. מוסיפים את המרק, המלח, הבהרט והפלפל שחור ומערבבים. מרתיחים את התבשיל, מנמיכים הלהבה ומבשלים עוד 7 דקות. מכבים הלהבה ומשאירים את הסיר מכוסה.

4. במחבת עמוקה ממיסים (על להבה גבוהה) את המרגרינה ומטגנים את הבצל והבשר הטחון. מתבלים במלח, בהרט ופלפל שחור, מערבבים היטב, עד שהבשר מתפורר.

5. מוסיפים למחבת את הגזר הפרוס, מערבבים ומטגנים יחד.

הרכבת המנסף:

1. מניחים על גבי תבנית את הפיתה העירקית.

2. על גבי הפיתה מפזרים את האורז ומעליו את הבשר הטחון.

3. מעל מפזרים את הצנוברים והשקדים הפרוסים.

4. מחממים את תנור האפייה לחום של 175° ומכניסים את המנסף ל 12 דקות.

