

## רכיבים:

לאורז:

1 כוס אורז  
1 ½ כוסות מים  
קורט מלח  
1 גזר מגורד גס  
1 בצל בינוני חתוך לרצועות אורך

לבשר:

250 גרם בשר עוף טחון  
חופן צנוברים קלויים  
חופן פטרוזיליה קצוצה  
1 ½ כפיות אבקת מרק עוף  
1 כפית שטוחה כמון  
מלח  
פלפל שחור גרוס טרי  
מעט שמן קנולה לטיגון

## אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב את האורז במים ומסננים.
2. מבשלים את האורז הסיר עם מעט מים, עד שהמים מתאדים והאורז מתרכך.
3. מחממים שמן במחבת, מפוררים לתוכו את הבשר ומטגנים מעט.
4. מוסיפים את התבלינים ומטגנים עד שהבשר מוכן.
5. מוסיפים את הצנוברים ומערבבים היטב.
6. מערבבים את הבשר עם האורז.
7. מקשטים עם מעט עלי פטרוזיליה.