

רכיבים:

500-700 גרם בשר טחון
 2 כוסות אורז פרסי או יסמין
 800 גרם בצל קצוץ
 1 כפית סוכר
 $\frac{3}{4}$ כפות שמן זית עדין
 $\frac{1}{2}$ כוס פטרוזיליה קצוצה
 $\frac{1}{2}$ כוס שמיר קצוץ
 2-3 כפות סלרי קצוץ
 3 כפות נוספות של שמן זית או חמאה
 3-4 עגבניות תמר בשלות מאוד וחצויות
 מלח לפי הטעם
 פלפל שחור בנדיבות
 1 כף תבלין לקציצות (ניתן להשתמש בבהרט)

אופן ההכנה:

1. מכניסים את האורז לקערה עם מים פושרים למשך רבע שעה.
2. שופכים את המים וממלאים חדשים. מוסיפים מלח גס ומניחים לאורז לשהות במי המלח.
3. בסיר כבד מאדים את הבצל, הסוכר ושמן הזית, עד שהבצל מזהיב. (בשלב זה שופכים את מי המלח מקערת האורז).
4. לסיר האידוי מכניסים את הבשר, הפלפל, תבלין הקציצות והסלרי. מאדים תוך כדי ערבוב מתמיד, עד שהבשר מזהיב ומבושל.
5. מוסיפים את הפטרוזיליה, השמיר ושמן הזית/חמאה. מערבבים היטב ומוסיפים את האורז ומאדים במשך 5 דקות.
6. מעל התבשיל סוחטים את חצאי העגבניות ובנוסף מוסיפים מים רותחים בגובה 1 סנטימטר מעל לתערובת הבשר והאורז. את שאריות העגבניות מניחים על התבשיל.
7. מביאים לרתיחה, מכסים ומנמיכים את הלהבה. מבשלים במשך 20 דקות ומכבים את הלהבה.
8. על גבי מכסה הסיר מניחים מגבת לשמירת החום והאדים.
9. מעל התבשיל ניתן להוסיף מיץ לימון טבעי.