



רכיבים:

4 כוסות אורז עגול
1 בצל גדול, קצוץ קטן
400 גר' בשר הודו טחון
חצי כוס שמן
300 גר' תרד
1 חב' כוסברה
1 חב' פטרוזיליה
½ חב' שמיר
1 כף מלח בישול
2 פלפלי שאטה קצוץ (פלפל אדום חריף קטנטון)

אופן ההכנה:

1. לשטוף את כל עשבי התיבול היטב.
2. לקצוץ את התרד, הכוסברה, הפטרוזיליה והשמיר – עלים וגבעולים ולשים בצד.
3. לחמם את השמן בסיר ולהוסיף בצל קצוץ ולהזהיב.
4. להוסיף את הבשר הטחון, לערבב מדי פעם עד שהבשר מקבל גוון חום.
5. להוסיף 4 כוסות מים ואת גבעולי הפטרוזיליה והשמיר הקצוצים קטן, פלפל שאטה ומלח, להרתיח ולבשל על אש קטנה חצי שעה.
6. לשטוף את האורז ולהשרות במי מלח 10 דקות, לשטוף ולסנן.
7. להוסיף את כל עשבי התיבול לסיר התבשיל ולהרתיח לעוד 10 דקות.
8. להוסיף את האורז ולערבב. כמות הנוזלים צריכה להיות כגובה פני האורז, במידה שיש הרבה נוזלים להוציא ולשים בצד.
9. להוסיף מלח לפי טעם.
10. לבשל ללא מכסה עד שהנוזלים נספגים באורז.
11. לעשות חור בעזרת כף במרכז התבשיל ומסביבו כדי שהאדים יצאו, לעטוף את מכסה הסיר במגבת מטבח, לסגור את הסיר ולהניח מעליו מגבת עבה. לבשל עוד 20/15 דקות על אש קטנה.