רכיבים:

2 כוסות אורז מלא
4 כוסות מים רותחים
2 כפות סוכר חום
2 כפות שמן זית
1 כפית מלח
½ כפית כורכום
½ כוס צימוקים

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את האורז כדקה. מוסיפים את הסוכר, המלח והכורכום ומערבבים. מוסיפים את הצימוקים ומערבבים. מוסיפים את המים, מערבבים, מקטינים את הלהבה ומכסים את הסיר. מבשלים כ-12 דקות, או עד שהמים נספגים. מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה ל-10 דקות נוספות.