

רכיבים:

½ ק"ג עדשים חומים

1½ כוסות אורז פרסי

כפית מלח

1 כפית אבקת מרק עוף

3 בצלים בינוניים קצוצים דק

2 כפות שמן

מעט כמון

אופן ההכנה:

1. מבשלים את העדשים במים עד לריכוך, מסננים ומשהים בצד.

2. בסיר גדול מטגנים את הבצלים עד שהם נהיים שקופים. מוסיפים את האורז, העדשים והתבלינים ומערבבים במשך 2 דקות.

3. מוסיפים לסיר מים בכמות של פי 1.5 מגובה האורז ומבשלים במשך 20 דקות על אש נמוכה.

4. מפזרים מעל כמון, מערבבים ומגישים.