

אורז עם ירקות

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

1½ כוסות אורז

4 כפות שמן זית

2½ כוסות ציר רותח של עוף או בשר

2 כפות עשבי תיבול מיובשים (מעורבים)

מלח, פלפל

1 בצל, קצוץ

1 שן שום, כתושה

2 זוקיני, חתוכים לרצועות דקיקות

2 גזרים, חתוכים לרצועות דקיקות

אופן ההכנה:

1. מחממים 2 כפות מהשמן בסיר ומטגנים בו את האורז תוך כדי בחישה.

2. מוסיפים את הציר הרותח, 1 כף מעשבי התיבול, מלח ופלפל לפי הטעם. מביאים לרתיחה על אש גבוהה.

3. כשכמעט כל הנוזלים מתאדים, מכסים את הסיר, מנמיכים הלהבה לנמוכה מאוד ומבשלים במשך 15 דקות .

4. מכבים את האש ולא פותחים את המכסה במשך 10 דקות נוספות.

5. כשהאורז מתבשל, מחממים את השמן שנותר במחבת רחבה ומטגנים את הבצל על להבה בינונית, עד שהוא מתחיל להזהיב.

6. מוסיפים את עשבי התיבול שנותרו ואת השום ומערבבים למשך דקה נוספת.

7. מוסיפים את רצועות הגזר והזוקיני למחבת ומכבים את הלהבה. מוסיפים מלח ופלפל, מערבבים במהירות וסוגרים המכסה.

8. מעבירים את האורז לצלחת הגשה ועורמים מעליו את הירקות - מערבבים היטב.