**רכיבים:**

לקדרה:

2 כוסות אורז שהושרו במים למשך חצי שעה, מסוננים
3 רימונים, שהגרגירים הופרדו ל 2 קעריות
2 כפות רכז רימונים
גבעול סלרי, חתוך לרצועות באורך 3 ס"מ
מעט שמן זית

לציר:

1 בצל גדול, פרוס לטבעות 1 ק"ג קוביות כבש 1 גבעול סלרי, חתוך גס 10 זרעי הל
5 גרגירי פלפל אנגלי מקל קטן של קינמון מלח, פלפל

**אופן ההכנה:**

הציר:

1. מטגנים את הבצל במעט שמן, מוסיפים את יתר המצרכים. מוסיפים מים לכיסוי ועוד קצת ומבשלים כחצי שעה.
2. מסננים ושומרים בסיר אחד את הבשר, הבצל והסלרי ובסיר אחר את הציר.

הקדרה:

1. בתבנית פיירקס, מסדרים לפי הסדר הבא את הרכיבים: חצי מכמות הסלרי, חצי מכמות האורז. מתבלים במלח, פלפל וכף אחת מרכז הרימונים.

2. מכסים את האורז בחצי מכמות גרגירי הרימון ומעליהם מסדרים את חתיכות הבשר, הבצל ויתר הסלרי. מכסים בשאר האורז, ממליחים ומפלפלים ומוסיפים כף רכז רימונים.
3. יוצקים את כל הציר עד לגובה של 2 ס"מ מעל לאורז (אם חסרים נוזלים, יש להשלים במים), מוסיפים שמן זית ומכסים הפיירקס בנייר כסף.
4. מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות) ומכניסים למשך שעתיים. (חשוב לבדוק את מצב האורז לאחר שעה וחצי בתנור מאחר ויתכן שהתבשיל יהיה מוכן).
5. מוציאים מהתנור, מקררים מעט ומקשטים בגרגירי רימון.