



רכיבים:

1½ כוסות אורז

2½ כוסות מים רותחים

1 צרור עלי מנגולד, שטופים וקצוצים גס

5 גבעולי בצל ירוק, קצוצים

1 בצל גדול, קלוף וקצוץ

מיץ מלימון שלם

מלח, פלפל שחור (לפי הטעם)

5 שיני שום, כתושות

2 כפות שמן קנולה/סויה

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב את האורז במי ברז ומסננים.

2. מחממים בסיר את השמן ומטגנים את הבצל (הרגיל), עד שנהייה שקוף.

3. מוסיפים את השום הכתוש, מערבבים ומטגנים לעוד דקה.
4. מוסיפים את עלי המנגולד הקצוצים ואת הבצל הירוק ומערבבים.
5. מוסיפים את מיץ הלימון, מלח ופלפל ומבשלים למשל 3 דקות.
6. מוסיפים את האורז ומבשלים תוך כדי ערבוב במשך כדקה וחצי.
7. מוסיפים את המים הרותחים, מנמיכים את הלהבה ומבשלים במשך כ - 20 דקות. (מידי פעם חשוב לערבב על מנת שהתבשיל הנמצא בתחתית הסיר לא יחרך).