

الأطباق/الأرز بالعدس

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
25 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات

300 غ عدس أخضر Léguste

200 غ أرز مفور rizo

40 غ زبدة

50 غ شعيرية (شربة)

40 غ مرق الدجاج أو ماء

1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

1/2 ملعقة صغيرة قرفة

1/2 ملعقة صغيرة ملح

1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود

2 بصلتان مقطعين رقاق

4 ملاعق كبار زيت الزيتون

طهي العدس

إعداد

عدس léguste بالماء البارد. حطيمهم في كسرونة كبيرة غطيهم بحجم كبير من اغسلي

الماء البارد و خليهم يغلو. واصلي الطهي على نار هادئة لمدة
20 إلى 25 دقائق حتى يصبح العدس طري. صفيه و حطيه على جنب.

طهي الأرز

أغسلي الأرز و صفيه. في طنجرة ذوبي الزبدة و ضيفي الشعيرية ماشي طايبة و حركي
حتى تصبح محمرة. ضيفي الأرز و خلطي مليح حتى يشرب الأرز الزبدة. فرغي المرق، ضيفي
جزوة الطيب، القرفة، الملح و الفلفل الأسود، غطي و خليه يطيب على نار هادئة لمدة 12
دقيقة. نحيهم من النار نحي الغطاء و غطي الطنجرة بقماش نظيف و حطي الغطاء من
الفوق .

خليه يريح 5 دقائق، سيصبح الأرز منتفخ و خفيف. في مقلاة كبيرة، قلي البصل لمدة 20
مليح. دقيقة في الزيت الزيتون فوق نار متوسطة حتى يتحمر

صفيهم في الورق الممتص. حلي الأرز بواسطة شوكة و ضيفي العدس و البصل (خلي
شوية بصل بجانب للتزيين) . تذوقي، و تبلي حسب الذوق. حطي الأرز في صحن، ضيفي
بقية البصل . قديميه ساخن!