סדנה־לי

עוף ואורז בסיר אחד עם גזר ובצל

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**20 דקות**	**35 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: סיר רחב עם מכסה אטום

מצרכים

- ☐ 600 גרם פרגיות ללא עצם
- ☐ 300 גרם אורז בסמטי
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 גזרים מגוררים גס
- ☐ 2 כפות שמן
- ☐ 600 מ״ל מים רותחים
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ חצי כפית כורכום
- ☐ כפית וחצי מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. שוטפים אורז ומסננים היטב. מייבשים פרגיות ומתבלים בחצי כפית מלח, פפריקה ופלפל.
2. מחממים שמן בסיר וצורבים פרגיות כ־3 דקות מכל צד. מוציאים לצלחת; הן עדיין אינן מוכנות לאכילה.
3. מאדים בצל וגזר באותו סיר 5 דקות. מוסיפים אורז, כורכום ויתרת מלח ומערבבים דקה.
4. יוצקים מים רותחים, מניחים מעל את הפרגיות ומביאים לבעבוע. מכסים ומבשלים על אש קטנה 22–25 דקות בלי לערבב.
5. בודקים שהאורז רך ושהעוף הגיע ל־74 מעלות. אם דרוש, מוסיפים מעט מים וממשיכים מכוסה. מכבים ומשהים 10 דקות לפני פתיחה במזלג.