סדנה־לי

אורז עם ירקות צבעוניים שמכינים בסיר אחד

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**25 דקות**	**50 דקות**

ציוד: סיר עם מכסה צמוד

מצרכים

- ☐ 300 גרם אורז בסמטי
- ☐ 500 מ״ל מים רותחים
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ גזר בקוביות קטנות
- ☐ פלפל אדום בקוביות
- ☐ 100 גרם אפונה קפואה
- ☐ 2 כפות שמן
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. שוטפים אורז ומסננים היטב. מחממים שמן ומאדים בצל, גזר ופלפל 6 דקות.
2. מוסיפים אורז ומערבבים דקה. מוסיפים אפונה, מים רותחים, מלח ופלפל.
3. מביאים לבעבוע, מכסים ומבשלים על האש הנמוכה ביותר 15–18 דקות, לפי סוג האורז והוראות האריזה.
4. מכבים ומשאירים מכוסה 10 דקות. פותחים ומאווררים בעדינות במזלג.