סדנה־לי

מג׳דרה עם אורז, עדשים והרבה בצל שחום

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־15 דקות**

ציוד: שני סירים ומחבת

מצרכים

- ☐ 200 גרם עדשים ירוקות או חומות
- ☐ 250 גרם אורז בסמטי
- ☐ 3 בצלים פרוסים
- ☐ 4 כפות שמן זית
- ☐ 450 מ״ל מים לבישול האורז, ועוד מים לבישול עדשים
- ☐ כפית כמון
- ☐ כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. שוטפים עדשים ומבשלים בסיר עם הרבה מים 15–20 דקות, עד כמעט רכות אך לא מתפרקות. מסננים.
2. במקביל מטגנים בצלים ב־3 כפות שמן על אש בינונית־נמוכה 20–25 דקות, תוך ערבוב, עד השחמה. מוסיפים כף מים אם מתחילים להיחרך.
3. שוטפים ומסננים אורז. מחממים כף שמן בסיר, מערבבים אורז וכמון דקה ומוסיפים עדשים, מחצית מהבצל, מים ותיבול. מכסים ומבשלים 15–18 דקות על אש נמוכה.
4. מכבים ומשאירים מכוסה 10 דקות. מאווררים ומגישים עם יתר הבצל מעל.