

أرز بالكركم لسفرة رمضان

بما أن سفرة إفتار رمضان تعرف بتنوع الأطباق، لذلك، نقدّم لك أطباق متنوّعة على مدار الشهر الفضيل.

طريقة تحضير الأرز بالكركم

المقادير:

- 3 كوب أرز بسمتي
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل، مفروم
- 2 فص ثوم، مهروس
- 1 ملعقة كبيرة كركم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 3 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 4 $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- 2 ملعقة كبيرة زبدة

طريقة التحضير:

1. يغسل الأرز جيداً، ثم يغمر بالماء الدافئ لحوالي 15 دقيقة.
2. في قدر، يسخن الزيت ثم يضاف البصل والزنجبيل والثوم ليزبل البصل.
3. يصفى الأرز ويضاف إلى الخليط ثم يضاف الكركم والبهارات والملح والفلفل مع التحريك.
4. يضاف الماء ويترك الأرز ليغلي لمدة 3 دقائق.
5. تضاف الزبدة ثم تخفف النار ويغطى القدر. يترك الخليط لينضج ويتجانس.

ألف صحّة!