

أرز برياني بالخضار

المقادير:

- 2 كوب أرز بسمتي
- 3 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 بصلة، مقطعة شرائح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كمون
- 2 ورقة غار
- 2 حبة بطاطس، مقطعة
- 2 حبة جزر، مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- 1 كوب بازلاء
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بهارات الجرام ماسالا

طريقة التحضير:

1. ينقع الأرز في وعاء بمياه باردة لحوالي 20 دقيقة ثم يصفى ويترك جانباً .
2. في قدر عميق، يسخن الزيت على حرارة متوسطة ثم يضاف البصل وورق الغار والكمون وتقلب المكونات حتى يذبل البصل.
3. يضاف الجزر والبطاطس ويطهوا لخمس دقائق ثم يضاف الكركم والكزبرة وتقلب المكونات لدقيقة إضافية .
4. يضاف الأرز ويقلب ثم تضاف الملح والزبدة والجرام ماسالا ومن بعدها يضاف الماء وتترك المكونات على النار حتى الغليان ثم تخفف الحرارة ويغطى القدر وتترك حتى تنضج.
5. يسكب الأرز في طبق للتقديم ويقدم ساخناً .