

الأرز بالتونة

المقادير:

- 1 حبة بصل
- 2 فصان ثوم
- 1 حبة فليفلة
- 1 حبة طماطم
- 1 علبة تونة
- $\frac{1}{4}$ كوب بقدونس
- 1 ملعقة صغيرة كاري
- 1 كوب رز منقوع
- ملح
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- زيت نباتي

خليط الزعفران :

- 1 ملعقة صغيرة زعفران
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء ساخن

طريقة التحضير:

- في مقلاة على النار، ضعي الزيت ثم أضيفي البصل، الثوم، الفلفل الأخضر، التونة، البقدونس، والطماطم مع التقليب بين كل إضافة وأخرى.
- أضيفي الكاري والملح وقومي بالتقليب.
- في وعاء على النار، أخلطي الزعفران مع الماء والملح.
- أضيفي الأرز المنقوع ثم أضيفي مزيج الزعفران.
- أغلقي الوعاء واتركيه على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
- أضيفي مزيج التونة على الأرز وقومي بالتقليب.

الف صحة!