

طريقة تحضير بطاطس بالأرز والصلصة

المقادير:

- 3 كوب أرز أبيض
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- 1 حبة بطاطس، مقطعة مكعبات
- 1 بصلة، مفرومة
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في مقلاة، يوضع القليل من الزيت وتحمر البطاطا ليصبح لونها بني فاتح. قليلاً من الزيت في مقلاة، وقومي بتحمير البطاطس حتى يصبح لونها بني فاتح.
2. في قدر، يضاف القليل من الزيت ويقلّى البصل ليذبل.
3. تضاف البطاطس والصلصة الى القدر وتقلب المكونات.
4. يضاف 3 كوب ماء ثم يضاف الأرز والملح والفلفل الأسود.
5. تخفف النار عند جفاف الماء ويترك القدر حتى تنضج المكونات.