أرز بالخضار والمكسرات

المقادير:

- 2 كوب ارز بسمتي
- 4 كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 مكعب مرق دجاج
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ¼ ملعقة صغيرة كركم
- ¼ كوب لوز محمص، للتزيين
- 1 كيس بازيلاء وجزر، مسلوقة جاهزة
- ½ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ½ ملعقة صغيرة بهار مشكل
- ½ ملعقة صغيرة بهار كاري حار

طريقة التحضير:

1. ينقع الأرز ثم يغسل ويصفى.
2. في قدر، يضاف الماء على نار مرتفعة حتى الغليان ثم يضاف مكعب مرق الدجاج والملح والفلفل وجوزة الطيب والزيت ومن بعدها تضاف الخضار.
3. يضاف الأزر الى القدر ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
4. يسكب الأرز في طبق للتقديم ويزين باللوز المحمص.
5. يمكن تقديم الطبق الى جانب الدجاج المشوي.
6. يقدم الطبق ساخناً .