

# أرز بالفول السوداني

## المقادير:

- 1 كوب أرز بسمتي، مغسول ومصفى
- 2  $\frac{1}{4}$  كوب ماء
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة كمون
- $\frac{1}{4}$  كوب بازلاء
- $\frac{1}{2}$  كوب فول سوداني، محمص

## طريقة التحضير:

1. يوضع الماء بقدر على النار ويترك ليغلي ثم يضاف الكمون والملح.
2. يضاف الأرز والبازلاء ليغلي المزيج على نار عالية لمدة 5 دقائق.
3. يغطى القدر وتخفف النار ويترك الأرز لينضج لحوالي 25 دقيقة.
4. يسكب الأرز بطبق واسع للتقديم ويوزع على الوجه الفول السوداني.