أرز بالقريدس

المقادير:

- 1 كيلو قريدس
- 2 كوبان أرز
- 3 ملاعق كبيرة ورد مخلوطة بالزعفران
- ½ ملعقة صغيرة زبدة
- 2 بطاطا
- 3 حبات بصل متوسطة الحجم
- 4 طماطم
- 4 فصوص ثوم
- ½ ملعقة صغيرة بهار مشكل
- 2 حبة مكعب مرق
- 2 ملعقتان كبيرتان خل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

- اسلقي القريدس مع الخل والملح والفلفل الأسود وفص ثوم مهروس لمدة 10 دقائق.
- اغسلي الأرز وانقعيه لمدة ساعة.
- في الخلاط الكهربائي، افرمي الطماطم وفصوص الثوم وحبة فلفل حار وبصلة والصلصة.
- حمري في الزبدة البصل مع نصف كمية البهارات بعد تقطيعه ثم أضيفي القريدس ومكعبات المرق، البهارات والبطاطا بعد قليها بالزيت والطماطم المفرومة ثم حركي قليلاً ثم اتركي الخليط حتى يتبخر الماء.

- اسلقي الأرز مع البهارات والفلفل الحار نصف سلقة ثم قومي بشخل الأرز واسكبيه فوق القريدس.
- أضيفي فوقه ماء الورد مع الزعفران والزبدة وغطيه بقصدير واتركيه على نار جداً هادئة لمدة 10 دقيقة.

الف صحة!