أرز بصلصة الطماطم

المقادير:

- 1 كوب أرز
- 1 كوب بازلاء
- 1 طماطم مفرومة
- فلفل أخضر مفروم
- 1 فلفل أصفر مفروم
- 1 بصلة متوسطة مفرومة
- 1 فص ثوم مهروس
- ملعقتان زبدة
- ملعقتان زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 2 كوبان ماء
- مكعب مرق الدجاج
- ملعقتان صلصة طماطم جاهزة
- 1 ملح وفلفل أسود
- أوراق بقدونس للتزيين

طريقة التحضير :

- في الطنجرة ضعي الزبدة والثوم والبصل المفروم، حركي إلى أن يتحمر البصل قليلا.
- ثم أضيفي الفلفل الاخضر والاصفر وحركي حتى يدبل، بعدها أضيفي الطماطم المفرومة والبازيلاء والماء وحركي الكل.
- ثم أضيفي الرز بعد غسله وأضيفي كذلك زيت الزيتون، الكركم، مكعب المرق، الملح والفلف الأسود.
- حركي الكل وغطي الطنجرة ودعي الكل يطهى على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.
- بعد أن ينضج الرز قدميه مرفوق بصلصة الطماطم وزيينه بأوراق البقدونس.

الف صحة!