المجدرة المصفاية

المقادير:

- 2 كوبان عدس
- 70 غ ارز نصف المطبوخ
- 2 ملعقتان زيت زيتون
- 150 غ بصل
- 10 أكواب ماء
- 3 مكعبات من مرقة الدجاج ماجي ملح أقل

طريق التحضير:

- في قدر على النار، يسخن زيت الزيتون ويقلى البصل حتى يذبل ثم يضاف الماء، ومكعبات مرقة الدجاج ماجي ملح أقل، والعدس.
- يغلى المزيج ويترك على نار خفيفة لمدة 50 دقيقة أو حتى ينضج العدس.
- يطحن المزيج بالمطحنة اليدوية أو خلاطة الطعام حتى يصبح ناعما جدا، ثم توضع المكونات مجددا على النار.
- يضاف الأرز وتترك المكونات على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة مع التحريك المستمر أو حتى ينضج الأرز جيدا ويتكاثف المزيج.

الف صحة!