طريقة تحضير أرز بالخضار بالفرن

وقت الطهي: 90 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 400 غ أرز يسمتي، منقوع
- 3 كوب ماء
- 1 كوب بازيلاء
- 1 حبة جزر، مقطع
- 1 حبة بطاطس، مقطع
- 2 حبة كوسا ، مقطع
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 200.
2. في قدر، تسخن الزبدة والزيت على نار متوسطة ثم يضاف البصل ويقلب حتى يذبل.
3. تضاف البازيلاء والبطاطس والكوسا والجزر ويتبل بالملح والفلفل الأسود وتقلب المكونات لحوالي 5 دقائق.
4. في صينية بايركس، يوضع مزيج الخضار والأرز ثم يصب الماء.
5. تدخل الصينية الى الفرن لحوالي 60 دقيقة لينضج الأرز.
6. يقدم الأرز مع الخضار في أطباق عميقة للتقديم.