

أرز بالعدس مع اللحم

المقادير:

- 8 أكواب ماء
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب عدس
- 2 ملعقة طعام زيت
- 300 غ بصل
- 400 غ لحم بقر
- 1 ملعقة طعام قرفة
- 2 مكعبات ماجي مرقة اللحم
- 100 غ مجزر
- كوب زبيب
- 400 غ أرز
- ملاعق زبدة

طريقة التحضير:

- يُغلى العدس في الماء حتى يصبح مطهواً بنسبة $\frac{3}{4}$ ثم يصفى ويوضع جانبا.
- يسخن الزيت النباتي ويقلّى البصل المقطّع واللحم المفروم مع التحريك حتى يجهز اللحم، وتضاف القرفة ومرقة الدجاج ماجي والماء ويحرك الخليط على نار خفيفة لمدة 5 دقائق.
- يُغلى الأرز لمدة 10 إلى 15 دقيقة في الماء حتى يصبح مطهواً بنسبة $\frac{3}{4}$ ثم يصفى ويوضع جانبا.
- يضاف الجزر والعدس والزبيب إلى الخليط وتُرفع المكوّنات عن النار.
- تُذوّب الزبدة في أسفل قدر الأرز وتوضع كمية من الأرز على وجه القدر. ثم، توضع على شكل طبقات نصف كمية خليط اللحم ثم الأرز ثم توضع الكمية المتبقية من خليط اللحم وتُغطى هذه الطبقة بكمية المتبقية من الأرز.
- يُغطى القدر وتُطهى المكوّنات لمدة 20-30 دقيقة حتى استواء الأرز.
- يُزيّن الطبق بالبصل المقلي ويُقدّم ساخناً.

الف صحة!