

רכיבים:

½ ק"ג עדשים חומים

1½ כוסות אורז פרסי

1 כפית מלח

1 כפית אבקת מרק עוף

3 בצלים בינוניים קצוצים דק

2 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. בוררים את העדשים ומנקים. שוטפים היטב במים ומכניסים לסיר שטוח.

2. מכסים את העדשים במים קרים, מוסיפים שמן ואבקת מרק ומביאים לרתיחה.

3. מנמיכים את הלהבה ומבשלים על אש קטנה עד שהעדשים כמעט מבושלים (לא מבושלים לגמרי).

4. לוקחים מחבת ומשחימים את הבצל הקצוץ. מוסיפים ¾ מכמות הבצל המושחם לעדשים, מוסיפים את האורז ומלח ומבשלים על אש קטנה. (במידה והנוזלים בסיר התאדו, ניתן להוסיף ½ כוס מים).

5. משהתבשלו העדשים והאורז, מכבים את האש ומכסים את הסיר בשמיכה או במגבת גדולה.

6. לפני ההגשה מפזרים את יתרת הבצל המושחם על קערת המג'דרה.