

רכיבים:

1 כוס אורז

½ כוס עדשים אדומות, שנבררו היטב

2 ליטר מים רותחים

1 כף מלח

7 – 6 כפות שמן

1 כף גדושה כמון טחון

7 – 6 כפות שמן

6 – 5 שיני שום קלופים וקצוצים.

אופן ההכנה:

1. משרים את האורז כעשר דקות במים ומסננים. בכלי אחר שוטפים ומסננים את העדשים.

2. לסיר ובו 2 ליטר מים רותחים מוסיפים כף מלח ואורז מסונן. מבשלים במשך שמונה דקות.

3. מוסיפים את העדשים וממשיכים בבישול עוד 7 – 6 דקות. מסננים.

4. באותו סיר מחממים שבע כפות שמן, מוסיפים את האורז עם העדשים ומאדים כ-12 דקות, תחילה על להבה גבוהה ובחמש דקות האחרונות על להבה נמוכה.

5. מחממים במחבת את השמן הנותר עם השום הקצוץ עד להזהבה ומוסיפים את הכמון. מערבבים דקה נוספת שופכים את התערובת מעל האורז והעדשים. בעזרת כף גדולה מערבבים היטב כדי שכל תכולת

הסיר תבוא במגע עם השום והכמון. להמשיך לאדות כחמש דקות נוספות.

6. מעל לתבשיל יוצקים מחמוסה (רוטב לקיצ'רי)