



רכיבים:

2 ק"ג גזר, חתוך לרצועות ארוכות

1 בצל גדול, קצוץ לרצועות חופן זרעי כמון חופן פלפל שחור מעט פלפל אדום חריף גרוס  $1\frac{3}{4}$  ק"ג אורז  
 2 ק"ג בשר שריר, חתוך לקוביות  $3\times 3$  ס"מ

3 ראשי שום שלמים רחוצים, לחתוך את הקצה העליון והתחתון שלהם

1 קופסת שימורי גרגירי חומוס

מלח

### אופן ההכנה:

1. מטגנים את קוביות הבשר במחבת בשמן עמוק (גובה השמן כ- 2 ס"מ). מטגנים מעט ומעבירים לסיר הבישול עם מעט שמן על מנת לחרוך את הבשר. 2. בסיר נפרד מטגנים את רצועות הבצל ומוסיפים אותן לסיר הבשר. להוסיף את הגזר ולפזר מעל, להניח את ראשי השום השלמים במרחקים שווים פחות או יותר מעל הגזר, מעל לפזר את קופסת גרגירי החומוס. לפזר מעל חופן זרעי כמון, פלפל שחור ומעט פלפל אדום חריף, מעל לשפוך  $\frac{1}{4}$  כוס מים בצורה מפוזרת. 3. את האורז מניחים בקערה גדולה עם כפית מלח ומים רותחים (לדאוג שהאורז יהיה מכוסה במים רותחים). לאחר השרייה של כ-15 דקות לשטוף את האורז מספר פעמים במים קרים.
4. להוסיף את האורז לסיר עם הבשר והירקות ולשטח אותו. לפזר מעל שני חופני מלח נדיבים.
5. להרתיח מים ולשפוך מעל האורז (בעזרת כף על מנת שלא יוצרו "חורים" באורז) עד לגובה של כ-2 ס"מ מעל האורז.
6. עושים באורז ארובות כ-9 במספר בקוטר של 4 ס"מ מניחים להכל להתבשל על אש חזקה בינונית במשך שעה-שעה ועשרים דקות.