פלאו - אפונה יבשה.



רכיבים:

2 כפיות הל, טחון

2 כוסות אורז

4 בצלים, פרוסים

1 כף אגוזי קשיו, קצוצים

½ כפית כמון

2 שיני שום כתוש

1 עלה דפנה

1 כוס אפונה יבשה

2 כפיות צ'ילי ירוק, קצוץ דק

4 כפות שמן

3 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. משרים את האפונה היבשה ללילה ומבשלים עד שהיא רכה, לשמור בצד.

2. שוטפים את האורז ומשרים למשך 20 דקות במים קרים.

3. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את אגוזי הקשיו. מניחים בצד.

.4 מטגנים את הבצלים הפרוסים עד שהם בצבע חום ופריכים ולשמור בצד.

. 5באותו השמן מטגנים את זרעי הכמון ואת יתר התבלינים (מכסים את המחבת).

.6מוסיפים את שארית הבצל, את השום ואת צ'ילי הירוק ומטגנים היטב עד שהתערובת הופכת צבעה לחום.

. 7 מוסיפים את האפונה היבשה המבושלת והאורז הסחוט היטב ומטגנים במשך 5 דקות. מוסיפים את 3 כוסות המים והמלח.

8. כאשר האורז מבושל, מערבבים היטב במזלג, מורידים מהאש ומחלקים למנות.

9. מקשטים באגוזי הקשיו.