



רכיבים:

2 כוסות אורז בסמטי

כף שמן זית

2 מקלות קינמון

6 גרגרי הל ירוק

4 ראשי ציפורן

3 גזרים בינוניים חתוכים לקוביות

כוס אפונה ירוקה קפואה או טרייה

3 כוסות מים

1/2 כפית מלח

5 חוטי זעפרן מהול במעט מים

אופן ההכנה:

1. משרים את האורז במשך כ-15 דקות לפני הבישול.

2. מחממים את השמן בסיר בינוני ומטגנים בו את התבלינים והירקות. מנקזים את האורז במסננת ומוסיפים לסיר. מטגנים את האורז כ-2 דקות.

3. יוצקים פנימה את המים והמלח. מביאים לרתיחה, מקטינים את הלהבה, מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה כ-15 דקות.

4. כשמתחילים להיווצר "חורים" באורז מורידים מהאש ומניחים לעוד 10 דקות בסיר המכוסה.

5. אם רוצים יוצקים את הזעפרן על האורז כדי לצבוע אותו בצהוב.

המלצה: ניתן לפזר על האורז המבושל כוסברה טרייה או בצל מטוגן.