



הצעת הגשה.

אורז בסמטי הודי מומלץ להגשה לצד [תבשיל עוף בקארי](#) ובליווי [לחם הודי נאן](#) .

רכיבים:

2 כוסות אורז בסמטי

3 כפות שמן צמחי 1/2 בצל, קצוץ דק פלפל ירוק חריף, קצוץ דק 1/2 כפית שום 1/2 כפית גראם מסלה

1 כפית מלח

2 3/4 כוסות מרק עוף

אופן ההכנה:

1. שוטפים את האורז מספר פעמים ומסננים. 2. משרים את האורז לחצי שעה ב 6 כוסות מים. מנקזים מספר דקות במסננת. בינונית ומטגנים את הבצל להשחמה קלה.
3. מחממים את השמן בסיר על אש
4. מוסיפים אורז, פלפל חריף, גראם מסלה, שום ומלח. מערבבים כ 5 דקות עד שכל האורז מכוסה בתבלינים ובשמן.
5. מוסיפים את המרק לסיר ומביאים לרתיחה.
6. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה כ 25 דקות.