רכיבים:

½ ק"ג בשר בקר + 150 גר' כבד עוף / עגל

1 ק"ג אורז עגול

200 גר' בצל

250 גר' שמן

3 חבילות כוסברה

1 חבילה שמיר

מלח, פלפל שחור וכמון

אופן ההכנה:

1. שוטפים את האורז, מסננים ומניחים בצד.

2. חותכים את הבצל והבשר לקוביות קטנות, מחממים את השמן ומטגנים את הבצל עד שיזהיב.

3. מוסיפים את הבשר והכבד ומטגנים עד שהם משנים את צבעם, מוסיפים מלח, פלפל וכמון מכסים עם מים רותחים לפי הצורך ומבשלים כ-15 דקות.

4. קוצצים את כל הירק דק מאוד, פותחים את הסיר ומוסיפים את האורז. מערבבים את הכל, מוסיפים עוד מים רותחים כ-2 ס"מ מעל האורז ומבשלים על להבה גבוהה עד לספיגת המים.

5. לאחר מכן, מנמיכים את האש, מוסיפים את כל הירק הקצוץ, מערבבים היטב את כל תכולת הסיר, אוספים את האורז מדפנות הסיר לאמצע בצורת ערמה, מכסים את הסיר ומבשלים על אש קטנה במשך 15-20 דקות.