



רכיבים:

3 כוסות אורז (מומלץ בסמטי) 8 - 10 שוקיים עוף (לבקש מהקצב שיחתוך את העצם בקצה) 3 - 2 בצלים, חתוכים לקוביות קטנות

7 - 8 גזרים, קלופים וחתוכים לרצועות או לקוביות (לא לגרד את הגזר)

½ כוס שעועית ירוקה דקה

5½ כוסות מים רותחים

מעט סוכר

מלח, פלפל שחור.

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול מחממים מעט שמן ומטגנים את הבצל, עד שנהייה שקוף.
2. מוסיפים את העוף, המלח, הפלפל, והסוכר ומבשלים במשך כ- 40 דקות. (ניתן להוסיף מעט מים במהלך הבישול).
3. מוסיפים את הגזר והשעועית ומבשלים עוד עשר דקות. מבשלים את האורז למתקנחם תיבול.
4. מוסיפים את המים.
5. לוקחים כף בישול מעץ, הופכים אותה ובעזרת הידית (הדקה יחסית), מחוררים את התבשיל. מכסים את הסיר במגבת, מנמיכים את הלהבה ומבשלים במשך כ-40 דקות.