רכיבים:

1 כוס אורז מלא
1 כף שמן זית
1 כוס גרגירי תירס
עלים מ-3 גבעולי בזיליקום
קליפת מגוררת מלימון אחד
2 כוסות מים
1 כף סירופ מייפל אמיתי

אופן ההכנה:

1. חותכים את עלי הבזיליקום לרצועות.
2. מחממים את השמן בסיר, מוסיפים את האורז ומערבבים כך שכל הגרגירים מצופים בשמן. מוסיפים את התירס, הבזיליקום וקליפת הלימון, מערבבים ומטגנים כחצי דקה. מוסיפים את המים, מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש, מכסים את הסיר ומבשלים עד שהמים נספגים באורז (כ-30 דקות). 3. מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה עוד 10 דקות. מוסיפים לאורז את סירופ המייפל ומערבבים.