

רכיבים:

1 כוס אורז

1½ כוסות עדשים אדומים

1½ כוסות מים חמים

1 כפית גדושה מלח

1 בצל בינוני קצוץ דק

5-4 כפות שמן

2 כפות רסק עגבניות

1 כף גדושה כמון

7-6 כפות שמן

6-5 שיני שום קלופים וקצוצים דק

אופן ההכנה:

1. משרים את האורז כעשר דקות במים ומסננים. בכלי אחר שוטפים ומסננים את העדשים.

2. מחממים את השמן ומזהיבים את הבצל. מוסיפים מלח, רסק עגבניות, מים ואורז. מבשלים כעשר דקות על להבה בינונית כאשר מכסה הסיר סגור.

3. מערבבים כדי שהתבשיל לא ידבק לתחתית ומוסיפים העדשים המסוננים. מכסים ומבשלים כחמש דקות על אותה להבה בינונית.

4. מנמיכים את הלהבה כמה שאפשר לעשר דקות נוספות.

5. מחממים במחבת 6-7 כפות שמן ומטגנים את השום הקצוץ עד להזהבה. מוסיפים את הכמון, מערבבים שוב כדקה ושופכים את התערובת לסיר עם הקיצ'רי. מערבבים היטב כדי שכל תכולת הסיר תבוא במגע עם השום והכמון וממשיכים לאדות על חום נמוך מאוד כחמש דקות נוספות.