רכיבים:

כף שמן
3 שיני שום כתושות
1 בצל קצוץ
1½ כוסות אורז בסמטי
1 כוס עדשים אדומות קטנות
100 גרם רסק עגבניות (קופסה קטנה)
½ כפית תבלין כמון מזרחי
½ כפית כורכום
½ כפית פפריקה מתוקה
מלח ופלפל שחור לפי הטעם5 כוסות מים רותחים

אופן ההכנה:

1. מטגנים בכף שמן את הבצל והשום עד שהן נהיים שקופים.
2. מוסיפים את האורז והעדשים ומערבבים היטב.
3. מוסיפים את רסק העגבניות והתבלינים ומערבבים היטב במשך דקה.
4. מוסיפים את המים הרותחים ומביאים שוב לרתיחה. מנמיכים הלהבה ומכסים את הסיר במכסה.

5.מבשלים במשך 20 דקות, תוך כדי בישול יש לבדוק מידי פעם שיש מספיק נוזלים בסיר, אם לא ניתן להוסיף מעט מים רותחים.6. אחרי תום הבישול יש לכבות את האש ולהמתין 5 דקות לפני ההגשה.