

רכיבים:

2 כוסות אורז בסמטי
3 כפות שמן צמחי
½ בצל, קצוץ דק
פלפל ירוק חריף, קצוץ דק
½ כפית שום
½ כפית גראם מסלה
1 כפית מלח
¾ כוסות מרק עוף

אופן ההכנה:

1. שוטפים את האורז מספר פעמים ומסננים.
2. משרים את האורז לחצי שעה ב 6 כוסות מים. מנקזים מספר דקות במסננת.
3. מחממים את השמן בסיר על אש בינונית ומטגנים את הבצל להשחמה קלה.
4. מוסיפים אורז, פלפל חריף, גראם מסלה, שום ומלח. מערבבים כ 5 דקות עד שכל האורז מכוסה בתבלינים ובשמן.
5. מוסיפים את המרק לסיר ומביאים לרתיחה.
6. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה כ 25 דקות. הרוטב מוכן להוסיף מלח לפי הטעם.