

מג'אדרה מאורז מלא ושעועית מש

1 כוס אורז בסמטי מלא / אורז מלא עגול / אורז בסמטי רגיל
1/2 כוס שעועית מש
2 1/4 כוסות מים רותחים + 1.5 כוסות מים
2 בצלים קצוצים
2 שיני שום כתוש
1 כפית כורכום
1/2 כפית כמון
1 כפית מלח
פלפל שחור לפי הטעם
חופן פטרוזיליה קצוצה

1. שוטפים את האורז, מסננים היטב וקולים על אש גבוהה בסיר יבש ללא שמן עד שכל המים מתאדים. מוסיפים את המים הרותחים, מחכים לרתיחה נוספת, מנמיכים את האש, מכסים ומבשלים כ- 45 דקות.
2. במקביל, שמים את השעועית מש בסיר קטן עם 1.5 כוסות מים, מביאים לרתיחה עדינה, מנמיכים את האש ומבשלים כחצי שעה עד שמתרכך. מסננים את המים.
3. במחבת נפרדת מחממים את השמן זית ומטגנים את הבצל עד הזהבה, מוסיפים את השום, התבלינים והפטרוזיליה. מטגנים דקה נוספת.
4. כשהאורז מוכן, מוסיפים אליו לסיר את השעועית מש ותערובת הבצל המטוגן. מערבבים בעדינות. אפשר לסחוט למעלה חצי לימון אם אוהבים.

בתיאבון 😊

