

الأرز الأبيض بالشعيرية

نوفمبر 4, 2017



Categories: [اطباق رئيسية](#), [المطبخ الاصيل](#)

(بواسطة: المحيط (نوال الوصابي

: المكونات

- كوب من الأرز الأبيض
- كوبان من الماء
- نصف كوب من الشعيرية
- ملعقة كبيرة من السمنة البلديّ
- رشّة من الملح

: طريقة التحضير

- اغسلي الأرز أكثر من مرّة ثم انقعيه في ماء مملح مدّة نصف ساعة
- أذيبي السمن في قدر على النار ثم أضيفي الشعيرية وحمصيتها، واطريها حتى تصبح ذهبية اللون
- أضيفي كوبين من الماء للقدر، واطريه على النار حتى تغلي المياه، ثم أضيفي الأرز إلى القدر
- خفّفي النار لأقصى درجة عندما يتشرب الأرز الماء قليلاً، ثم اطفئي النار عندما تجفّ الماء تماماً، واطري الأرز وهو مغطّى
- مدة خمس عشرة دقيقة حتى يرتاح، ثمّ قدميه وأضافة عليه المكسرات حسب الرغبة , بالهنا والشفا