



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## الأرز الربيع Bahar Pilavi



٢ كوب ماء رز  
١ كوب ماء داخل مفلح  
١ عدد بصل جاف كبير  
٢ عدد بصل أخضر طازج  
٢٥٠ غرام قشباشي جاف  
١ كوب شاي زيت ساخن  
١ باقة عشب  
٤ أكواب ماء طحين  
٥.١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل أحمر

- # يقع بصل جاف وبصل أخضر رقيقة جداً
- # يوضع لحم قشباشي والبصل على القدر , يركب على الحرارة المتوسطة
- # يقلب اللحم عدة مرارة حتى يتخیر لون خفیفاً قبل وضع الزيت, ويوضع عليها داخل بقلیات الطازجة وتوضع عليها الماء حتى تخطي
- # يطبخ حتى لا تبقى في الفرن أي من الماء
- # وفي الطرف الآخر يشوي الأرز المفصول والمصفي الماء بالزيت السائل
- # حتى تصبح اللون الأبيض واضح
- # يوضع عليها الملح والفلفل أسود عندما يغلي الماء يؤخذ الأرز على الحرارة المنخفض ويطبخ حوالي ١٧ دقائق
- # يضاف عليها ورق العشب المقطوع بعد اتمام المدة يوضع بين القدر والغطاء ورق منخفضة ويشفي ١٥ دقائق
- # وبعدها يوضع خلط اللحم البقلا العد في القدر الآخر على الأرز ويخلط
- يقدم الخدمة ساخنة

ملاحظة : عندما تعد هذا الأرز لاحتاج الأرز وصفها في الماء من قبل ولاكن تحتاج غسلها جيداً