أرز بسمتي مع الخضراوات

المقادير:

3 ملاعق كبيرة من الزيت

1/2 كوب من الذرة الصفراء الصغيرة (حلقات)

1 كوب من الفلفل الأحمر أو الأصفر، مكعبات صغيرة

1/2 كوب من الفاصولياء الخضراء المقطعة

1/2 كوب من البازلاء

3 ملاعق كبيرة من البصل الأخضر (حلقات)

ملح وفلفل

1/4 كوب من الماء أو (المرق)

2 ملعقة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة

3 أكواب من الأرز البسمتي المسلوق

الطريقة:

- يسخن الزيت في إناء عميق على نار متوسطة.

- تضاف الذرة، الفلفل، الفاصولياء، البازلاء والبصل، مع التقليب لمدة دقيقتين أو حتى تذبل الخضراوات.

- يتبل الخليط بالملح والفلفل ثم يضاف إليهم الماء.

- تضاف الكزبرة وتقلّب المكونات، تترك على النار لمدة 5 دقائق.

- يضاف الأرز ويقلّب مع الخضراوات، تخفّف الحرارة ويُغطى الإناء ويترك على النار لمدّة 5 دقائق، أو حتى تمام نضوج الخضراوات.

- يقدّم دافئاً.