

برغل مع الأعشاب والزرشك



المقادير:

- 1 كوب من البرغل (متوسط الخشونة)
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 كوب من مرق الدجاج
- ملح، فلفل
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 1 ملعقة كبيرة من الزرشك

الطريقة:

- يغسل البرغل وينقع في الماء لمدة عشر دقائق.
- يصفى البرغل من الماء مع الضغط للتخلص من الماء الزائد.
- يسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، ويضاف البرغل ويقلب لمدة 5 دقائق حتى يلين.
- يضاف المرق ويتبل الخليط بالملح والفلفل مع التقليب.
- يترك الخليط على نار متوسطة حتى يبدأ في الغليان.
- تخفف الحرارة ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج قرابة 10 إلى 15 دقيقة.
- يرفع بعيداً عن النار ويترك ليبرد قليلاً ثمّ يضاف عصير الليمون.
- يوضع في طبق التقديم، ويزين بالبقدونس والزرّشك.