

زمن التحضير : 25 دقيقة

المقادير:

- كوب من الأرز البسمتى (أو أرز الياسمين) .
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2 كوب من الماء
- رشة من الزعفران
- 1 بصلة صغيرة
- ملح (حسب الرغبة).
- 1 مكعب مرقة خسروات .

طريقة التحضير :

- 1- ينقع القليل من الزعفران لدقائق قليلة في القليل من الماء الدافئ.
- 2- يسخن الزيت في وعاء على نار هادئة ويضاف البصل المفروم فرما ناعما. يقلب بصورة منتظمة حتى يكتسب البصل الطراوة المطلوبة.
- 3- يضاف الأرز ويقلب لمدة دقيقة قبل إضافة خليط ماء الزعفران إليه، وكوبين من الماء، والملح ومكعب مرقة الخسروات.
- 4- يترك حتى يصل إلى الغليان مع التأكد من الذوبان الكامل لمكعب مرقة الخسروات، تهدأ النار إلى أقل درجة و يغطى ويترك لمدة 20 دقيقة حتى تمام النضج.