

## طريقة عمل صيادية الجمبري



23 نوفمبر 2018 - 21:05

### المقادير

- الجمبري : نصف كيلو (مقشر)
- الأرز : 2 كوب
- البصل : 2 حبة (مفروم)
- الزيت : 3 ملاعق كبيرة
- الكمون : حسب الرغبة (ناعم)
- ملح : حسب الرغبة
- بقدونس : نصف كوب (مفروم)

### طريقة التحضير

1. في قدر على النار ضعي الزيت ثم شوي البصل المفروم حتى يصبح لونه ذهبياً داكناً.
2. ضعي الملح والكمون والجمبري فوق البصل.
3. أضيفي الأرز وقلبي جيداً ثم أضيفي الماء.
4. اتركيه على النار حتى يقل الماء وقومي بنقله على نار هادئة حتى ينضج.
5. في طبق التقديم قدميه وزينه بالبقدونس المفروم.