

MUJADDARA _estil Forki

Nota: Es un plat típic de les cuines àrab, libanesa i israeliana.

Nota: Les lleties han de ser cuites. Si partim de lleties crues les haurem de bullir amb antelació.

	<u>Ingredients</u>
1 + 1/2	tasses mida cafè d'arròs
300 grs	lleties cuites
2	cebes vermelles
1 cullerada sopera	comí en gra o matafaluga
60 grs	panses de Corint o Màlaga
	oli
	sal
	pebre negre en pols
	menta fresca
1/2	cogombre
1-2	iogurt

Elaboració:

- Rentar l'arròs cinc vegades amb aigua freda per eliminar el midó. Reservar.
- Tallar les cebes en una juliana una mica grossa. Dividim la quantitat de ceba en dues parts; una part amb 2/3 i l'altra part el 1/3 restant.
- Reservar la part de l'1/3. de ceba.
- Posem aigua a bullir.
- En una cassola gran hi sofregim els 2/3 de les cebes amb una mica d'oli.
- Quan la ceba estigui gairebé caramel·litzada hi afegim les llavors de comí, les panses i l'arròs. Ho deixem enrossir 2 minuts. Salpebrar al gust.
- Hi afegim l'aigua bullint i ho deixem coure mig tapat a foc baix fins que l'arròs sigui cuit.
- Quan faltin 7 minuts perquè l'arròs sigui cuit i afegim les lleties prèviament cuites. Remenar,
- Ajustem de sal i pebre.
- Apagar el foc i reservar, amb la cassola tapada.
- Enfarinar una mica l'1/3 de ceba que hem reservat.
- En una paella amb oli abundant hi sofregim aquesta ceba quan l'oli sigui ben calent fins que ens quedi daurada..
- Rentar i pelar mig cogombre. Tallar-lo a daus.
- Passar el cogombre pel pymer amb una mica de iogurt. Només el iogurt suficient per ajudar a desfer el cogombre.
- Hi afegim la resta del iogurt i ho remenem amb una espàtula. Reservar.
- Picar la menta fresca.

Presentació del plat

- Posar l'arròs amb lleties als plats.
- Cobrir-lo amb la salsa de iogurt i cogombre.
- Espargar pel damunt la menta fresca.
- Acabar posant-t'hi a sobre la ceba cruixent.