

28 Νοεμβρίου 2018

Φακή με ρύζι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





Υλικά

1 κούπα φακή

1 κούπα ρύζι

1 μεγάλο κρεμμύδι

1-2 σκελίδες σκόρδο

Αλάτι πιπέρι

2-3 φύλλα δάφνη

Ελαιόλαδο

Λίγο μαιντανό

4 κούπες περίπου νερό

Εκτέλεση:

Αφου ζεματισουμε 10 λεπτα σοτάrouμε τη φακή μαζί με το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε το νερό κι βράζουμε για περίπου 10 λεπτά.

Κατόπιν προσθέτουμε το ρύζι και τη δάφνη και συνεχίζουμε τη βράση για 15-20 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και αν δούμε ότι το φαγητό μας δεν έχει υγρά, προσθέτουμε λίγο λίγο ζεστό νεράκι.

Σερβίρουμε και βάζουμε λίγο φρέσκο ψιλοκομμένο μαιντανό η άνηθο

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)