



## Arabialainen riisi

Aineet: 1 rkl voita  
2 tl currya  
2 dl pitkää riisiä  
4 dl vettä + kanaliemikuutio  
2 dl rusinoita  
1 viherpaprika  
2 banaania  
50 g pistaasimanteleita tai maapähkinöitä

Valmistus: Sulata rasva ja kääritä curry siinä . Lisää riisi, hämmennä ja kaada kanaliemi päälle. Kiehauta.

Vähennä lämpöä, peitä kannella ja hauduta n. 20 min. heikolla lämmöllä niin että riisi turpoaa.

Lämmitä rusinat vesitilkassa. Poista siemenet paprikasta, silppua hedelmäliha hienoksi. Kaada vesi pois rusinoista, hämmennä ne sekä paprika riisin joukkoon.

Kuori ja viipaloi banaanit.

Rouhi mantelit.

Pane riisi tarjoiluvadille ja korista banaaneilla ja manteleilla.