

## «ΜΟΥΤΖΙΕΝΤΡΑ»

### ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ



©Vana Yiagkou

#### Υλικά: (για 2 άτομα)

- 1 φλιτζάνι φακές
- 4 φλιτζάνια νερό
- 1/4 φλιτζανιού ρύζι
- 1 κρεμμύδι μεγάλο κομμένο κατά μήκος σε λωρίδες
- 1/4 φλιτζανιού ελαιόλαδο
- αλάτι

#### Εκτέλεση:

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά τις φακές.
2. Τις ρίχνουμε σε κατσαρόλα με το νερό και τις βάζουμε στη φωτιά να βράσουν ξαφρίζοντάς τις κατά διαστήματα.
3. Όταν σχεδόν βράσουν προσθέτουμε το ρύζι καθαρισμένο και πλυμένο και τα αφήνουμε να βράσουν μαζί. Αν χρειαστεί προσθέτουμε και άλλο νερό. Παράλληλα, βάζουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο, το κοκκινίζουμε ελαφρά και το προσθέτουμε στις ψημένες φακές.
4. Συνεχίζουμε το βράσιμο για ακόμα 5 λεπτά.
5. Αλατίζουμε και σερβίρουμε.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)

### **Σημειώσεις:**

Το όνομα «μουτζιέντρα» προέρχεται από την αραβική ονομασία του πιάτου «mujaaddara». Σερβίρεται συνήθως με λαχανικά εποχής και μαύρες ελιές.