Turkkilainen riisi

Aineet:
250 g pitkäjyväistä riisiä
1 sipuli hienoksi silputtuna
1-2 valkosipulin kynttä hienoksi silputtuna
oliiviöljyä
kanalientä
kanelia
turkkilaista punaista chilipaprikaa hienoksi silputtuna

Valmistus:
Huuhdo riisi ja valuta se aivan kuivaksi. Paista sipuleita ja valkosipulia oliiviöljyssä, kunnes ne ovat pehmeitä. Lisää riisi ja paista, kunnes se on läpikuultavaa. Lisää kanalientä niin paljon, että riisi peittyy ja keitä varovasti kannen alla 6-8 minuuttia.

Lisää kanelia ja chilipaprikaa maun mukaan ja kypsennä vielä 2-3 minuuttia, kunnes riisi on valmista.

Voidaan nauttia lämpimänä tai kylmänä.