



## **Εύκολο κοκκινιστό φακόρυζο με 5 υλικά**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

Φυλάσσουμε το φακόρυζο καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

### **Υλικά:**

250 γρ. φακές  
1 ξερό λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
1 κ.σ. τοματοπελτέ  
25 γρ. ρύζι μπασμάτι  
2 φύλλα δάφνης  
1 λίτρο νερό ή ζωμό λαχανικών, καυτό  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

- 1) Ξεκινάμε με τις φακές. Σε κατσαρόλα βάζουμε τις φακές τις καλύπτουμε με νερό και τις αφήνουμε να βράσουν για 15 λεπτά. Σουρώνουμε, ξεπλένουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Στην ίδια κατσαρόλα βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 10-12 λεπτά. Προσθέτουμε το τοματοπελτέ και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά ξύνοντας καλά τον πάτο της κατσαρόλας.
- 3) Προσθέτουμε τις φακές, το ρύζι τα φύλλα δάφνης, αλατοπιπερώνουμε και περιχύνουμε με το νερό ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά με μισόκλειστο καπάκι για 15 λεπτά.
- 4) Αποσύrouμε από τη φωτιά, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε το φακόρυζο να σταθεί για 5 λεπτά.