



Βουτυρένιο ρύζι με καραμελωμένα κρεμμύδια και Za'atar

Μερίδες: 2-3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45-50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Υλικά για το ρύζι:

100 γρ. φυτικό βούτυρο
3 κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες
200 γρ. Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
1 κ.σ. μείγμα μπαχαρικών [za'atar](#)
400 ml ζωμό λαχανικών ή νερό
1 καρότο κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

5 κ.σ. φυτικό γιαούρτι
15 αμύγδαλα, καβουρδισμένα
7-8 κλωναράκια μαϊντανό χοντροκομμένο
ξύσμα από 1 λεμόνι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

- 1) Σε κατσαρόλα ρίχνουμε το βούτυρο κι αφήνουμε να λιώσει σε μέτρια φωτιά. Μόλις λιώσει προσθέτουμε τα κρεμμύδια, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και αφήνουμε να καραμελώσουν για 30-40 λεπτά.
- 2) Αφαιρούμε την κατσαρόλα από το μάτι και σουρώνουμε, χωρίζοντας τα κρεμμύδια από το βούτυρο και βάζουμε το βούτυρο πίσω στην κατσαρόλα.
- 3) Πλένουμε καλά το **Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ**. Μόλις κάψει το βούτυρο ρίχνουμε το ρύζι, μαζί με 1 κ.σ. μείγμα μπαχαρικών [za'atar](#) και τα μισά καραμελωμένα κρεμμύδια. Αφήνουμε 2 λεπτά να σοταριστούν και προσθέτουμε τον ζωμό. Κλείνουμε το καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά κι αφήνουμε για 15 λεπτά να μαγειρευτεί.



- 4) Μόλις είναι έτοιμο το ρύζι, κλείνουμε το μάτι, ανοίγουμε το καπάκι, ρίχνουμε τα καρότα, ακουμπάμε μία καθαρή πετσέτα από πάνω και κλείνουμε το καπάκι. Αφήνουμε 10 λεπτά να τραβήξει η πετσέτα τους υδατμούς.

- 5) Σε πιάτο απλώνουμε το γιαούρτι, ρίχνουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ραντίζουμε με 1 κ.σ. ελαιόλαδο. Σερβίρουμε το ρύζι, μαζί με κρεμμύδια, καβουρδισμένα αμύγδαλα, μαιντανό και πασπαλίζουμε με λίγο za'atar και ξύσμα λεμονιού.