

28 Ιουλίου 2023

Κριθαράκι με Δαφνόφυλλα και κύμινο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

500 γρ. κριθαράκι

2 δαφνόφυλλα

Κύμινο

2 κρεμμυδάκια

3-4 σκελίδες σκόρδο

1/2 φλυτζάνι λάδι

Αλάτι

Εκτέλεση:

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο στο λάδι. “Σβήνουμε” με νερό. Γεμίζουμε τον ταβά (κατσαρόλα) μέχρι τη μέση με νερό, ρίχνουμε αλάτι, δαφνόφυλλα και κύμινο και αφήνουμε να κοχλάσει. Αφού κοχλάσει, ρίχνουμε και το κριθαράκι. Το αφήνουμε να φουσκώσει, ανακατεύουμε να “πει” τα υγρά και είναι έτοιμο.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: monastiriaka.gr