



## רכיבים

- קילוגרם כתף בקר חתוך לקוביות
- כפית כוסברה
- כפית ג'ינג'ר
- 2/1 1/2 כפית קינמון טחון
- טיפה זעפרן מרוסקים
- כפות שמן זית
- שזיפים מגולענים
- משמשים
- גרם תמר מגולענים
- גרם צימוקים
- כפות דבש
- תפוז
- שיני שום כתושות
- בצלי שאלוט קלופים
- עגבנייה בינונית מגורדת
- גרם שקדים פרוסים קלויים במחבת
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. הכנות יום לפני: מניחים את הבשר בקערה ומוסיפים כוסברה, ג'ינג'ר, קינמון, זעפרן ו-2 כפות של שמן זית, מערבבים היטב כדי לצפות בשר ומכסים בניילון נצמד משאירים לילה במקרר.
2. מקלפים עם קולפן ירקות את קליפת התפוז, ללא החלק הלבן, ואז לסחוט את התפוז.
3. מעבירים לקערה את השזיפים, משמש, תמרים וצימוקים, מוסיפים 2 כפות דבש, קליפת תפוז ומיץ תפוזים, מוסיפים מעט מים לכיסוי ומניחים בצד.
4. מוציאים את הבשר מהמקרר שעה לפני הבישול.
5. מחממים 2 כפות שמן בסיר עם תחתית כבדה. מכניסים את חתיכות הבשר לסיר וסוגרים את הבשר ואז מוסיפים את בצללי השאלוט, שום הכתוש, עגבניה מגורדת ולהוסיף מעט עם סירופ שהשרו הפירות היבשים. מוסיפים מלח ופלפל ומערבבים,
6. מכסים ומבשלים בעדינות במשך כ-60 דקות, מערבבים באופן קבוע, ולעתים מוסיפים סירופ מהפירות היבשים.
7. מוסיפים את הפירות היבשים לאחר שסחטנו אותם מסירופ שהם השרו בתוכם, מוסיפים 2 כפות את הדבש שנותרו, ומי הפירות היבשים ומבשלים 30 דקות.
8. מגישים: מניחים את הבשר בצלחת הגשה ומפזרים מעל שקדים קלויים וכוסברה או פטרוזליה קצוצה. מגישים לצד אורז.

90 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕