

## מרק בשר תימני



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות
- בצל חתוכים גס
- זר פטרוזיליה
- זר כוסברה
- עגבנייה מגורדות
- שיני שום
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- 1/2 2/1 כפות חוויאג'
- 1/2 2/1 כף כורכום
- 1/2 2/1 כף פלפל וכמון
- 1/4 4/1 ליטר ציר בקר
- גבעול כוסברה יבשה טחונה
- כף שמן קנולה

### הכנה

1. מטגנים טיגון קל בסיר את שיני השום והבצל עם שמן הזית.
2. מוסיפים 2 ליטר מים, ואז את ציר הבקר, ומביאים לרתיחה. לאחר הרתיחה, מוסיפים את הבשר, צרור כוסברה, צרור פטרוזיליה ואת העגבניות. מביאים שוב לרתיחה.
3. לאחר שהמרק רתח בשנית, מנמיכים את האש ומוסיפים את התבלינים: כורכום, חוויאג', כמון, כוסברה יבשה, ומבשלים במשך שעתיים. לאחר מכן, מוסיפים את תפוחי האדמה עם 1/2 ליטר מים נוספים, ומבשלים כעשרים דקות. בתיאבון!

4 servings 4