



רכיבים

- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- כפות דבש
- בצל פרוסים עבה
- קילוגרם בשר בקר חתוך לנתחי גדולים
- מח עצם
- תפוח אדמה בינוניים וקלופים
- 1/2 2/1 כוסות שעועית לימה מושרת לילה
- 1/2 2/1 כוס גרגירי חומוס
- ביצה
- כף מלח
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כפות שמן קנולה
- בצל קצוץ
- 1/2 2/1 כוס אורז ארוך
- 1/3 3/1 זר פטרוזיליה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים במחבת גדולה חצי מכמות השמן, מוסיפים כף דבש ומזהיבים את הבצל.
2. מוציאים את הבצל מהמחבת, מוסיפים עוד שמן למחבת ומשחימים את הבשר, העצמות ותפוחי האדמה בכמה מחזורים.
3. מסדרים בסיר שאפשר להכניס לתנור את העצמות, תפוחי האדמה והבשר, מוסיפים את השעועית והחומוס ואת הביצים.
4. הכנת צרור האורז: מחממים את השמן במחבת ומזהיבים את הבצל. מוסיפים את האורז ומטגנים כדקה. מכבים את הלהבה, מוסיפים פטרוזיליה, מלח ופלפל. מערבבים ומכניסים לשקית לחמין או לבד טטרה (חיתול) לתוך מגבת (שאחרי החמין הולכת לפח, מומלץ לעקר את הבדים במים רותחים).
5. טומנים את שקית האורז בתוך החמין.
6. הכנת הקרמל: שמים בסיר קטן את שארית הדבש ומבשלים על להבה גבוהה עד שהוא נמס ומשחים קצת.
7. מוסיפים בזהירות חצי כוס מים ומערבבים עד שהקרמל נמס שוב, מוסיפים את הפפריקה ואת המלח ויוצקים לסיר.
8. מוסיפים מים עד לשלושת רבעים מגובה המרכיבים ומביאים לרתיחה ללא כיסוי.
9. מחממים את התנור לחום של שבת, מעבירים את הסיר לתנור ומבשלים כל השבת.
10. ניתן לשים מעל הכל ג'חנון (אני שמה בתוך שקיות ניילון של סנדביץ אך אפשר גם בשקיות קוקי).

720 דקות

6 servings 6