



רכיבים

- כוסות שעועית לימה קטנה, מושרית בהרבה מים למשך הלילה
- כפות שמן קנולה לטיגון
- בצל חצוי ופרוס לרצועות
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר אפשר גם אונטריב, טריים ולא מיושנים
- בשר כתף (מספר 5)
- לפי הטעם מלח
- תפוח אדמה שלמים, קלופים
- ביצה שטופות
- בצל קצוצים
- כפות שמן קנולה לטיגון
- גרם בשר טלה טחון, רצוי פלדה
- 1/2 2/1 פרוסות חלה ללא הקרום, מושרית במים וסחטה
- ביצה טרופה
- לפי הטעם מלח
- כפות קמח לבן
- כוסות אורז ארוך שטוף היטב ומסונן
- כוס כוסברה קצוצים
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מכינים את שקית האורז וקציצות הלחם: מחממים שליש כוס שמן במחבת, ומטגנים את הבצלים עד שהם שקופים.
2. שמים את החלה בקערה, ומוסיפים חצי מהבשר הטחון. לשים היטב.
3. מוסיפים את הביצה, ולשים.
4. מוסיפים חצי מכמות הבצל המטוגן, מתבלים במלח ובהרבה פלפל שחור, ולשים שוב.
5. צרים מהעיסה קציצות, ומצפים אותן בקמח.
6. מחממים 3 כפות שמן במחבת, ומטגנים את הקציצות.
7. שמים בקערה נוספת את שארית הבצל המטוגן, ומוסיפים את שארית הבשר הטחון.
8. מוסיפים את האורז, הכוסברה, הפטרוזיליה, מתבלים ומערבבים את התערובת.
9. מכניסים את התערובת לשקית הקוקי. סוגרים את השקית בגובה 2 אצבעות מעל החומרים שבתוכה (כדי לאפשר לאורז לתפוח אבל לא יותר מדי).
10. אם משתמשים בשקית קוקי, דוקרים אותה בכמה מקומות.
11. מסננים את השעועית ממי ההשריה, ושמים בסיר.
12. מכסים במים ומביאים לרתיחה. מסירים קצף שצף על פני הנוזל, מעבירים את השעועית למסננת ושוטפים.
13. הכנת הבשר: מחממים מעט שמן בסיר המיועד לחמין, ומשחימים את נתחי הבשר. אפשר להוסיף גם את העצמות. מוציאים ומניחים בצד.
14. מוסיפים לסיר את הבצל, ומאדים עד שהוא שקוף.
15. מוסיפים לסיר את השעועית, פלפל גרוס בנדיבות, עצמות הבקר והבשר. משאירים מקום לשקית האורז.

16. יוצקים לסיר מים בכמות שתכסה את החומרים שבסיר, ומוסיפים מלח. מביאים את החומרים שבסיר לרתיחה ומסירים קצף שצף על פני הנוזל.

17. מוסיפים לסיר את תפוחי האדמה, קציצות הלחם והביצים.

18. מבשלים על הכיריים כ-30 דקות.

19. בודקים שהמים יגיעו עד חצי גובה תפוחי אדמה, הקציצות והביצים.

20. בינתיים מחממים את התנור לחום בינוני (150 מעלות) .

21. אחרי חצי שעה מכסים את הסיר, מנמיכים את חום התנור ל-90-100 מעלות, ומכניסים לתוכו את הסיר למשך לילה שלם.

22. בודקים את הסיר בבוקר. המים צריכים להגיע אל מתחת לתפוחי האדמה. אם חסרים מים - מוסיפים מעט מים רותחים.

23. בצהריים מוציאים מהתנור ואוכלים. בתיאבון!