בישולים

סינייה בתנור

רכיבים

- גרם בשר כבש טחון (אפשר לבקש מהקצב שיטחן יחד את שני סוגי הבשר)
- גרם בשר טחון
- בצל קצוץ
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כוס טחינה
- 1/2 2/1 לימון סחוט מחצי לימון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פטרוזיליה טרייה, קצוצה
- לפי הטעם צנוברים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מערבבים בקערה בשר בקר עם בשר כבש, בצל, פטרוזיליה, מלח ופלפל או שאר התבלינים.
3. מעבירים את התערובת בתבנית פיירקס בגודל 17x25 או מחבת שאפשר להכניס לתנור, ומשטחים על בסיס התבנית, בעובי של כ-1 ס"מ. משאירים שוליים של 1 ס"מ מסביב לבשר (בין הבשר לדופן התבנית).
4. מכניסים לתנור ל-10-15 דקות.
5. מוציאים מהתנור ויוצקים בזהירות את השומן שהצטבר בשולי הבשר.
6. מדללים את הטחינה בחצי כוס מים (או יותר אם צריך, הטחינה צריכה להיות מאד נוזלית). מוסיפים לטחינה המדוללת לימון ומערבבים היטב. יוצקים על הבשר את הטחינה הנוזלית בנדיבות, כך שתכסה את כל הבשר.
7. מכניסים לתנור לעוד 3-4 דקות נוספות.
8. אפשר לקשט בפטרוזיליה טרייה קצוצה וצנוברים (לא לילדים קטנים).

45 דקות

4 servings 4