

חמין קלאסי



רכיבים

- תפוח אדמה בינונים קלופים
- 1/2 2/1 קילוגרם שעועית לבנה שהושרתה לפחות 3-4 שעות במים
- מח עצם לריפוד תחתית הסיר
- נתח בשר בקר
- בצל גדולים חתוכים לקוביות גדולות
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 3/4 4/3 זר פטרוזיליה קצוצה
- כף דבש או סוכר מומס ומושחם במעט מים

הכנה

1. מכינים את סיר החמין: קולפים את תפוחי האדמה. אם הם גדולים, חוצים אותם. מעבירים לקערה גדולה ומתבלים במלח, פלפל ופפריקה. מוסיפים פטרוזיליה וקוביות בצל ומערבבים היטב.
2. מרפדים סיר גדול וכבד בעצמות הבשר (שיהוו שכבת מגן כנגד חריכת התבשיל). ממלאים בשכבת תפוחי אדמה והבצל. מוסיפים את השעועית ללא מי ההשריה ומחדירים למרכז התבשיל את נתח הבשר. ממלאים את הסיר במים עד כדי מחצית גובה המרכיבים.
3. ממיסים את הדבש בסיר קטן או מכינים קרמל שחום מהסוכר. מערבבים עם כוס מים ויוצקים לסיר. מניחים את הקישקע מעל המרכיבים. מכסים את הסיר במכסה הדוק ומביאים לרתיחה.
4. מחממים פלטה של שבת, וכשהיא חמה מעמידים עליה את סיר החמין (או מחממים תנור לחום נמוך ומכניסים אליו את הסיר). מבשלים משך כל הלילה.
5. למחרת, בודקים את התיבול ואם התבשיל השחים והנוזלים התאדו. אם חסרים נוזלים, מוסיפים עוד מים. אם נשארו הרבה נוזלים, מבשלים זמן קצר ללא מכסה ואז שוב מכסים היטב.

600 דקות

4 servings 4