

חמין עממי



הכנה

1. להכניס את כל המצרכים לסיר, לכסות במים ולהביא לרתיחה בתנור.
2. לאחר הרתיחה להנמיך את חום התנור ל- 100 ולבשל כל הלילה.

730 דקות

רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה שעועית לימה
- 1/2 2/1 חבילה שעועית אדומה
- כוס גרגירי חומוס
- כוסות גריסי פנינה או חיטה
- קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות
- ביצה כמספר הסועדים
- תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף דבש
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 2/1 כפיות בהרט
- שקיות תה
- מעיים
- מח עצם
- כפית מלח
- כוסות מים
- כפית פלפל שחור

8 servings 8