

מרק חרירה קטיפתי



רכיבים

- גבעולים סלרי
- עגבנייה
- בצל
- 3/4 4/3 כוס עדשים שהושרו במים לילה שלם
- כוס גרגירי חומוס שהושרו במים לילה שלם
- גרם בשר בקר אונטריב
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- לימון סחוט
- 1/2 2/1 כוס מים
- כוס אטריות ביצים דקות 200גרם

הכנה

1. צורבים את הבשר בשמן כשהוא מעט מומלח.
2. חותכים את הסלרי, העגבנייה והבצלים לקוביות ומוסיפים לסיר הבשר.
3. מאדים רבע שעה על אש גבוהה, תוך כדי ערבוב.
4. מתבלים בכמון, כורכום, מלח ופלפל ואריסה לפי הטעם, ומוסיפים מים לסיר.
5. מוסיפים לתערובת את העדשים והחומוס, פטרוזיליה וכוסברה. מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה ונותנים למרק להתבשל כשעתיים על להבה נמוכה.

30 דקות

4 4