

**רכיבים:**

12 משמשים מיובשים (גדולים ולא חצויים)

12 תאנים יבשים (גדולים)

12 שזיפים שחורים מיובשים (גדולים ורכים)

למילוי:

500 גרם בשר עגל טחון

1 בצל גדול

50 גרם צנוברים קלועים

1 כפית בהרט

½ כפית קינמון

1 כפית פפריקה מתוקה

מלח

לרוטב:

1 בצל גדול

3 כפות שמן זית

2 עלי דפנה

1 כף קינמון

1 כפיות סוכר

1 כפית כורכום

1 כפית כמון

**אופן ההכנה:**

1. משרים את הפירות היבשים במים רותחים עד שהם מתנפחים. מוציאים ממי ההשרייה (לא לשפוך את המים).

2. יוצרים פתח קטן בכל פרי למילוי.

3. קוצצים את הבצל דק מאוד ומטגנים בשמן עד שיזהיב. מעבירים לקערה, מוסיפים את הבשר, הצנוברים והתבלינים ומערבבים היטב.

4. ממלאים כל פרי במילוי. ומניחים בצד.

הרוטב:

1. קוצצים את הבצל ומטגנים אותו בסיר הבישול על להבה נמוכה עד שהוא הופך שקוף,

2. מוסיפים את התבלינים ומערבבים היטב.

3. מסדרים את כל הפירות בסיר ויוצקים מעל את מי ההשריה עד עד לכיסוי התבשיל.

4. מבשלים על אש נמוכה כשעה.