

קדירת בשר, חמוס ואורז.

רכיבים:

1 ק"ג בשר בקר, חתוך לקוביות גדולות
1 כוס גרגרי חמוס
2 בצלים, קצוצים
¼ כוס שמן
2 כוסות אורז
מלח פלפל שחור
כפית כמון
כפית פפריקה מתוקה

אופן ההכנה:

1. בסיר מטגנים את הבצל עד שמזהיב.

2. מוסיפים את קוביות הבשר ומשחימים.

3. מוסיפים את החמוס מתבלנים, מכסים במים ומרתיחים.

4. מנמיכים ללהבה בינונית ומבשלים במשך כשעתיים. כשבסיר נשארת כמות מים של 3 כוסות (לערך), מוסיפים את האורז ומבשלים על להבה נמוכה עד שכל הרוטב נספג באורז (במידת הצורך מוסיפים מעט מים רותחים).

5. מחממים תנור לטמפרטורה של 175° ומעבירים את התבשיל לתבנית האפייה.

6. אופים במשך חצי שעה.