

הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

3/1 כוס שמן
2 בצלים גדולים קצוצים דק
1 ק"ג בשר בקר (שריר, צאוור) חתוך לקוביות
3 עגבניות בשלות, קלופות וקצוצות
מלח ופלפל שחור, גרוס
1 ק"ג במיה קטנה
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. בסיר שטוח מחממים את השמן ומטגנים את הבצל עד שיזהיב.

2. מוסיפים את הבשר ומשחימים מכל הצדדים.

3. מוסיפים את העגבניותו- $1\frac{1}{2}$ כוסות מים ומביאים לרתיחה.
4. מתבלים במלח ופלפל, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה שעה וחצי.
5. מטגנים את הבמיה במעט שמן עד שתזהיב.
6. מוסיפים את הבמיה לבשר ומבשלים עוד כשעה עד שהרוטב סמיך והבשר רך.
7. טועמים ומשפרים תיבול.

הצעת הגשה:

מגישים על אורז לבן.