



רכיבים:

¼ כוס שמן

2 קילוגרם בשר לצלי חתוך לקוביות גדולות

2 בצלים חתוכים לקוביות

5 שיני שום קצוצות

1 פלפל אדום חריף טרי, מנוקה מחרצנים, קצוץ

1 כפית פפריקה חריפה

1 כף תמרהינדי

1 כף גרגירי כוסברה טחונים

מלח, פלפל שחור טחון טרי

אופן ההכנה:

1. שמים את השמן בסיר רחב וכשהוא חם, מטגנים קלות את קוביות הבשר עד שהם משחימות מעט.

2. מוסיפים את השום, הבצל, הפלפל החרוף והתבלינים ומטגנים יחד עוד שלוש דקות.

3. מוסיפים את שאר החומרים יחד עם 4 כוסות מים רותחים. מביאים שוב לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה במשך שעתיים (עד שהבשר מתרכך).