מצות דג'ושק הינו מרק ביצים ובשר מהמשטבח הבוכרי.

רכיבים:

1 בצל קטן, קצוץ דק

200 גרם בשר טחון

4 - 5 ביצים טרופות

4 - 5 תפוחי אדמה, קלופים וחתוכים לקוביות בגודל בינוני

מלח ופלפל

מעט אבקת מרק עוף

חופן שמיר, קצוץ דק

מצות

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול מחממים מעט שמן ומטגנים את הבצל, עד שנהייה שקוף.

2. מוסיפים את הבשר הטחון, מערבבים היטב וממשיכים בטיגון למשך שתי דקות נוספות.

3. ממלאים בסיר מים ומביאים לרתיחה.

4. מנמיכים הלהבה, מכסים ומבשלים במשך 40 דקות.

5. מוסיפים את הביצים בהדרגה, תוך כדי בחישה מתמדת.

6. מוסיפים את קוביות תפוחי האדמה ומוסיפים את התבלינים.

7. מבשלים עד שתפוחי האדמה מתרככים.

8. מוזגים את המרק לצלחת ההגשה, מוסיפים מהשמיר הקצוץ ומפוררים פנימה מצות.