

רכיבים:

1 בצל קצוץ

1 גבעול סלרי קצוץ

2 גבעולי תימן טריים

1 גזר קצוץ

3 גרגירים פלפל

1 כרישה קצוצה

1 עלה דפנה

500 מ"ל צ'יר חום (לטוג' בשר כהים) או צ'יר לבן (לטוג' בשר בהירים)

550 גרם צלי בשר או עוף

אופן ההכנה:

1. לאחר סיום תהליך הצליה של נתח הבשר או העוף, מוצאים אותו מתבנית הצליה וממתינים 20 דקות. אם התבנית מכילה כמות רבה של שומן, שופכים את רובו אך משאירים כמות שתאפשר לצורר טיגון הירקות. בסיר נפרד, מחממים את הציר על להבה בעוצמה בינונית.
2. מוסיפים את הגזר, הבצל, הסלרי והכרישה לתבנית הצליה ומאדים קלות על הכיריים 5 דקות, תוךערבוב מתמיד בכף עץ במטרה למונע חריפה, עד שהירקות מקבלים גוון זהוב- שחום. שופכים את עודפי השומן מן התבנית ומוסיפים את עליה הדפנה, הקורנית ואגגרי הפלפל. מזוגים פנימה חלק מן הציר המחומרם וערבעבים, תוך קרצוף מתמיד של תחתית התבנית בכף עץ, עד שתתכולת התבנית רותחת.
3. מזוגים פנימה את יתרת הציר וմבאים לרתיחה. מפחיתים את עצמת הלהבה עד לסוף רתיחה וממשיכים לבשל עד 5 עד 10 דקות, או עד שנפוח הנוזל מצטמצם לכדי מחצית מנגחו המקורי, תוך קיפוי הקצף והשומן הצפים על פני הנוזל במשך כל תהליך הבישול. מסננים את הציר הטבעי לקנקן ומתבללים לפיו הטעם במלח ופלפל.