

רכיבים:

500 גרם גולש כבש, חתוך לקוביות

1 ק"ג אורז 3 בצלים לבנים, חתוכים לקוביות 3 פלפלים חריפים, קצוצים 3 עגבניות, חתוכות לקוביות

1 כוס אפונה ירוקה

2 גזרים, חתוכים לז'וליאנים

6 שיני שום, קצוצות

2 כפיות ג'ינג'ר, קצוץ

1 כף גראם מסאלה

¾ כפית קינמון

קורט הל

קמצוץ זעפרן

½ כף מלח

7 כוסות מים

200 גרם פירות יבשים מעורב: משמשים, צימוקים, שזיפים, דובדבנים שהושרו לילה במים עם כף דבש

50 גרם קשיו ושקדים

אופן ההכנה:

1. משרים את האורז במים למשך כחצי שעה ומסננים. בסיר עם מעט חמאה מטגנים את האורז על אש קטנה למשך 10 דקות ומניחים בצד. 2. בסיר נפרד מטגנים את השום הקצוץ והג'ינג'ר עד להשחמה עם הגראם מסאלה, הקינמון וההל. מוסיפים את בשר הכבש ומבשלים על אש קטנה עד ריכוך (כ- 25 דקות). מוסיפים את שאר הירקות ומבשלים עד ריכוך. 3. מוסיפים את האורז, המים, הזעפרן והמלח, מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים עד שמרבית הנוזלים מתאדים. 4. מוסיפים את הפירות היבשים יחד עם מי ההשריה, מערבבים את התבשיל ומבשלים עד שהנוזלים מתאדים.

טועמים, משלימים תיבול ומקשטים את המנה עם הקשיו והשקדים הקצוצים ומגישים.