

הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

$\frac{1}{2}$ ק"ג בצל חתוך לפרוסות

חבילת מקרוני עבה (מספר 7), חצויה

$\frac{1}{2}$ ק"ג בשר בקר או כבש, חתוך לקוביות בגודל בינוני

$\frac{1}{2}$ כפית בהאר

$\frac{1}{4}$ כפית קינמון

$\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור

מלח

אופן ההכנה:

1. מחממים שמן במחבת גדולה ומטגנים את פרוסות הבצל עד שהן שחומות מאוד. מסננים את השמן בעזרת מסננת, משאירים את הבצל השחום במסננת ומשהים בצד.
2. לוקחים סיר גדול ומסדרים בו את קוביות הבשר. מכסים במים ומבשלים כחצי שעה על אש בינונית, עד שהבשר יתרכך.
3. מניחים את המסננת עם הבצל בתוך הסיר ומבשלים כעשר דקות, עד שהבשר והמים סופגים את צבע הבצל המטוגן והופכים לחומים.
4. מוציאים את המסננת עם הבצל. מוציאים את הבשר ומעבירים לקערה.
5. מוסיפים למי הבישול את המקרוני ואת התבלינים, מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש. מבשלים על אש נמוכה כעשר דקות, עד שהמקרוני מתרכך.
6. מחזירים את הבשר לסיר הבישול, מערבבים ומבשלים יחד כשתיים-שלוש דקות נוספות.

