

רכיבים:

1 ק"ג בשר בקר פרוס

1 בצל גדול קצוץ

1 כף שמ

1 ק"ג עגבניות טריות ומרוסקות

6-8 שיני שום מעוכות

2 עלי דפנה

2 ליטר מים

¼ כוס שמיר קצוץ דק

½ כוס פטרוזיליה קצוצה דק

חתיכה קטנה של פלפל חריף

מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מכניסים לסיר את פרוסות הבשר, מוסיפים מעט מים ומאדים כחצי שעה.

2. לאחר שהנוזלים התאדו, מוסיפים את הבצל וכף שמן ומטגנים את הבשר על להבה בינונית, עד שהוא מתרכך.

3. מוסיפים את העגבניות, השום ועלי הדפנה ומבשלים כ-20 דקות.

4. מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את השמיר ואת הפטרוזיליה. את חתיכת הפלפל החריף ומתבלנים במלח ובפלפל השחור. מבשלים 10 דקות נוספות.