

רכיבים:

- 1 כף שמן זית
- 10 עגבניות שרוי (אפשר יותר)
- ½ כוסות בורגול
- 2 כוסות מים רותחים
- 100 גרם רסק עגבניות

אופן ההכנה:

1. חותכים את עגבניות השרי לרבעים. מחממים את השמן בסיר, מוסיפים את הבורגול וumarabbim עד שארגי הבורגול מצופים היטב בשמן. מוסיפים את העגבניות וumarabbim. מנמיכים את הלהבה, מוסיפים את המים הרותחים ואת רסק העגבניות וumarabbim היטב.
2. מבשלים על להבה נמוכה עד שרוכב הנזולים נספגים, אבל התבשיל עדין מעט נזלי ולא יבש.