

רכיבים:

1 חציל פרוס לטבעות

3 קישואים פרוסים לאורך

ראש כרובית מפורק לפרחים

2 תפוחי אדמה קלופים ופרוסים לפרוסות

כוס פטרוזיליה קצוצה

כוס בצל קצוץ

כוס סלרי אמריקאי פרוס דק

1 קילוגרם אורז

1½ קילוגרם צוואר טלה פרוס לפרוסות של סנטימטר

1/2 ליטר תרכיז ציר בקר או ציר טלה

2 כפות מלח

כפית הל טחון

כפית אגוז מוסקט טחון

1/2 כפית קינמון

כפית כמון

1/2 כפית קרי איכותי

כף מיורן יבש

כף אורגנו יבש

שמן זית לטיגון

אופן ההכנה:

1. זורים מלח גס על החצילים והקישוא ומניחים לייבוש במסננת.
2. מטגנים בשמן את הירקות (כל סוג בנפרד) ומניחים על נייר סופג.
3. את פרוסות הטלה סוגרים היטב על-ידי טיגון משני הצדדים וממשיכים לבשל עם מעט נוזלים ומעט ציר עגל במשך שעה, עד שהבשר מתרכך (מתבלים בפלפל שחור ומלח).
4. מוציאים מהסיר את הבשר ומניחים בצד.
5. מוסיפים את הציר אל נוזלי הבישול, מוסיפים את יתר התבלינים וליטר מים ומביאים לרתיחה.
6. מטגנים בסיר רחב עם שמן זית את הבצל הקצוץ עד שמזהיב. מוסיפים את הפטרוזיליה והסלרי הקצוצים ממשיכים לטגן עוד שלוש דקות. מוסיפים את הכורכום, המיורן ואורגנו ומיד את האורז תוך כדי ערבוב מהיר (שהאורז לא ישרף) במשך 4 - 5 דקות. מוציאים מהסיר ושמים בקערה.

7. בסיר של האורז מסדרים את הירקות בשכבות, עליהם את הבשר ומלמעלה את האורז המטוגן.

8. מוסיפים את הציר בזהירות (כדי שהשכבות לא יתערבבו) ומבשלים כ 20 דקות.

9. מכבים את האש ומניחים לו לעמוד כ 15 דקות.

10. הופכים את תוכן הסיר על גבי מגש ומגישים.