

רכיבים:

צלעות בקר במשקל של 2 ק"ג (כדאי לבחור בשרניים במיוחד)

8 בצלים קטנים - בינוניים

8 תפוחי אדמה קטנים - בינוניים, קלופים

פלפל חריף אחד או שניים או יותר (לפי הטעם)

כף פפריקה אדומה מתוקה

4 גזרים חתוכים לקוביות או עיגולים

דלעת בקוביות (לא חובה)

ראש שום קלוף (אפשר פחות, גם חצי)

מלח

פלפל

מעט שערות של זעפרן (לא חובה)

½ כוס מים

אופן ההכנה:

1. חותכים את הצלעות (עדיף לבקש מהקצב שיעשה זאת עבורינו).
2. בתוך סיר עמוק מטגנים עם מעט שמן את הצלעות מוסיפים את הפפריקה האדומה.
3. את הפלפלים החריפים חתוכים לאורכם ללא הגרעינים ואת הבצלים הקלופים בשלמותם.
4. מטגנים עד שהכל אדמדם מהפפריקה והבצלים קליפתם שקופה מעט, לא יותר מ 5-8 דקות. מורידים מהאש.

5. מכניסים לקדרת חרס את הגזרים , תפוחי האדמה, והדלעת ומרפדים בהם את התחתית.

6. שופכים את כל תוכן הסיר פנימה לתוך קדרת החרס. מפזרים מלח ופלפל ואת הזעפרן. ומוסיפים את המים.

7. עוטפים את הקדרה בנייר כסף ומהדקים היטב על מנת שלא יתאפשר שום אידוי של נוזלים , שהתבשיל שלא יתייבש.

8. מכניסים הכל לתנור לחום של 180 מעלות למשך של 3 שעות.