



חמין לשבת בנוסח קוויבק.

רכיבים:

½ ק"ג שעועית חומה שהושרתה במים למשך לילה אחד לפחות

2 בצלים, פרוסים

1 - 2 ראשי שום שלמים,

1 פלפל חריף יבש (לא חובה)

800 גרם בשר שריר או צוואר חתוך לקוביות בגודל של 5X5 ס"מ

5 תפוחי אדמה גדולים, קלופים ופרוסים לפרוסות בעובי של 3 ס"מ

4 - 8 ביצים

2 - 3 שקיקי תה

פפריקה, מלח ופלפל

½ כפית קימל

3 - 4 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול, מרתיחים את השעועית המושרת עד שמתרככת מעט, (רצוי להוסיף $\frac{1}{2}$ כפי סודה לשתיה בזמן ההרתחה).
2. מחממים שמן בסיר ומטגנים בו את פרוסות הבצל.
3. באותו הסיר (לא מוציאים את הבצל), מטגנים ואוטמים את קוביות הבשר מכל הצדדים. מוציאים את הבשר ומכבים את האש.
4. בתחתית הסיר, מוסיפים את השעועית שהורתחה ומניחים את ראשי השום.
5. בשכבה מעל שמים כמה פרוסות תפוחי אדמה (לא הרבה), מעל שמים את קוביות הבשר ומכסים שוב עם פרוסות תפוחי האדמה. (לכסות היטב את כל הבשר בתפוחי אדמה אחרת הבשר מתייבש).
6. מכינים תמצית תה (כוס מים + תיונים) ומערבבים לתוכה את הפפריקה, הקימל, המלח והפלפל, שופכים על החמין. מוסיפים עוד מים עד לכיסוי.
7. מכסים את הסיר במכסה, (אפשר גם נייר כסף ועל זה מכסה), מביאים לרתיחה.
8. פותחים את המכסה שמים את הביצים, מכסים שוב ומכניסים לתנור בחום של 100 מעלות עד למחרת.

הערה: מדי פעם פותחים ובודקים את מצב המים (המים אמורים להתאדות) .