



הצעת הגשה.

מנסף דרוזי אמיתי.

רכיבים:

3 כוסות אורז פרסי

1 ק"ג בשר כבש, חתוך לקוביות בגודל 5X5 ס"מ

½ ק"ג בשר עגל, חתוך לקוביות קטנות (2X3 ס"מ)

100 גרם צנוברים, קלויים

100 גרם שקדים, קלויים

2 בצלים גדולים חתוכים לרצועות

1 כף אבקת מרק עוף

½ כפית פלפל שחור, גרוס

½ כפית קינמון, טחון

½ אגוז מוסקט, מגורד

½ כף מלח

1 כוס שמן זית

6 כוסות מים רותחים

### אופן ההכנה:

1. מחממים את שמן הזית במחבת (על להבה נמוכה, על מנת שהשמן לא ישרף). מוסיפים את רצועות הבצל ומטגנים עד שהן מזהיבות. 2. מוציאים את הבצל ומניחים על גבי נייר סופג. 3. מכניסים למחבת את בשר הכבש ומטגנים במשך 5 דקות (חצי טיגון). מידי פעם רצוי להפוך את הבשר על מנת שייטגן מכל צדדיו. 4. לסיר עמוק מוסיפים את בשר הבקר ומבשלים על להבה נמוכה עד שיתבשל ומתאדים מי הבשר (בערך רבע שעה של בישול). 5. מוסיפים את שמן הטיגון לסיר הבשר ומוספים את האורז למשך 5 דקות, מוסיפים את כל המרכיבים לתוך הסיר מוסיפים את המים.
6. בוחשים בחישה עדינה שהמרכיבים יתערבבו ביחד מכסים ומבשלים על אש קטנה במשך רבע שעה.