

רכיבים:

1 ק"ג בשר בקר טחון
3 בצלים
חצי חבילה פטרוזיליה
תפוחי אדמה
חצילים
תבלינים: מלח, פלפל, קינמון
עגבניות
מים
לימון

אופן ההכנה:

1. פורסים את תפוחי האדמה והחצילים לפרוסות ומטגנים קלות.

2. משטחים את תפוחי האדמה והחצילים בתבנית (רצוי תבנית הניתנת לכיסוי). מעליהם מפזרים מעט בצל ואת התבלינים.

3. מערבבים את הבשר, יתרת הבצל, הפטרוזיליה ואותם התבלינים ומרפדים את הבשר על שכבת תפוחי האדמה והחצילים.

4. עם היד צובטים מעין "ערוגות" בבשר. על הבשר שמים פרוסות של עגבניות. ואופים רבע שעה.

5. מוסיפים מים, לימון (עדיף טרי) ומלח. מוסיפים בכמות שתיצור רוטב ומבשלים כשעה וחצי. סוגרים את התבנית עם מכסה מתאים או נייר כסף כדי שלא ישרף.

6. מגישים עם אורז לבן.

