

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

600 גר` בשר טלה טחון, מעורבב עם שומן טלה

2 בצלים בינוניים, קצוצים

4 כפות פטרוזיליה, קצוצה

1 כף צנוברים

1 כפית כמון, גדושה

1 כפית קינמון

מלח, לפי הטעם

פלפל, לפי הטעם

שמן לטיגון

לציר:

שמן זית לטיגון

1/2 ק"ג עצמות טלה

2 גזרים, קלופים וחתוכים גס

1 בצל, קלוף וקצוץ

4 שיני שום, קלופות

2 כפות רסק עגבניות

מים

¼ צרור פטרוזיליה

½ צרור טימין

1 ענף סלרי

מלח, לפי הטעם

פלפל, לפי הטעם

לטחינה ירוקה:

½ כוס טחינה גולמית

4 כפות מיץ לימון

1 כפית שום, כתוש

½ כוס מים

1 כפית כוסברה, קצוצה

1 כף פטרוזיליה, קצוצה

מלח, לפי הטעם

פלפל, לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את הבשר עם הבצל, הפטרוזיליה, הצנוברים, הכמון, הקינמון, המלח והפלפל. משהים במקרר ל-30 דקות.

2. נוטלים מהעיסה בידיים וצרים קבבים (כ-60 גר' כל יחידת קבב).

3. מחממים במחבת מעט שמן ומטגנים את הקבבים מכל הצדדים, עד השחמה.

הציר:

4. מחממים שמן בסיר בינוני ומשחימים את עצמות הטלה על אש בינונית.

5. מוסיפים גזר, בצל ושום, ומשחימים גם אותם בטיגון.

6. מוסיפים רסק עגבניות ומוסיפים מים עד כדי כיסוי.

7. מוסיפים פטרוזיליה, טימין וסלרי, מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה במשך כשעה וחצי.

8. מסננים את הציר לסיר אחר, וממשיכים לבשל על אש בינונית עד לסמיכות עדינה. מתבלים במלח ובפלפל.

הטחינה:

9. מערבבים טחינה גולמית עם מיץ לימון ושום, ומוסיפים מים תוך כדי ערבוב, עד למרקם המתאים.

10. מוסיפים כוסברה ופטרוזיליה ומתבלים במלח ובפלפל.

אופן ההגשה:

11. מוזגים מעט מהציר לצלחת הגשה, מניחים מעל את תבשיל הטלה ומזליפים מעל טחינה.