

הכמויות מיועדות להכנת 8 מנות.

רכיבים:

2 בצלים, קצוצים

2 כוסות אפונה יבשה וחצויה

5 שיני שום, קצוץ דק

10 כוסות ציר עוף

3 כפות אבקת כמון

1 כף זרעי כמון, גרוסים גס

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל עם מעט שמן בסיר ומוסיפים את השום.

2. מוסיפים את האפונה והכמון ומערבבים כדקה.

3. מוסיפים את הציר מרק ומביאים לרתיחה.

4. מבשלים כ 45-50 דקות עד שהאפונה מתרככת אבל לא מתפוררת. מוסיפים את המלח והפלפל לפי הטעם.

5. מרסקים את התערובת עם "סטיק" או בבלנדר אבל משאירים את חלקה בחתיכות.

6. מגישים חם מקושט בפטרוזיליה או כוסברה קצוצה.