מנסף עגל וכבש על אורז בכורכום

מצרכים:

3 קג בשר בקר טחון

200 גר' שומן כבש

3 בצלים קצוצים

6 שיני שום כתושות

שמן זית

מלח דק ופלפל שחור גרוס

1 כף כמון

1 כף קינמון

1 כף בהרט

1 כף כוסברה טחונה

1 כף הל טחון

1 כף אגוז מוסקט טחון

1 כף פלפל אנגלי טחון

1 כף ציפורן

1 כף ראס אל חנות

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

1/2 כוס טחינה גולמית

1/2 כוס מים

מיץ לימון

מלח

3 כוסות אורז

2 כפיות כורכום

4.5 כוסות מים רותחים

הכנה:

קוצצים את שומן הכבש

מטגנים בצל

מוסיפים ומטגנים את הבשר עם שומן הכבש

מוסיפים את השום ואת התבלינים

מבשלים עד שמוכן

מוסיפים את הפטרוזיליה

בסיר נפרד מכינים את האורז: מלהיטים את האורז במעט שמן, מוסיפים את המים הרותחים, מכסים ומבשלים על אש נמוכה מאד במשך 13 דקות. מכבים את האש ומשאירים סגור למשך 20 דקות נוספות

בקערה נפרדת מכינים את הטחינה: מערבבים טחינה גולמית עם מים ומיץ לימון. מתבלים במלח

הגשת המנה: על כלי רחב ושטוח מניחים את האורז, מעליו את הבשר ומזלפים טחינה למעלה