

חמין מרוקאי

מצרכים ל-6 מנות(אפשר להגדיל את הכמויות ע"פ האנשים).
3/4 כוס חומוס, 3/4 כוס שעועית.

תבלינים:

כף וחצי מרק עוף, כף וחצי פפריקה מתוקה, חצי כפית כמון, חצי כפית כורכום,
כפית מלח, כפית סוכר חום/לבן או סילאן, כפית גדושה(עם גבעה)קינמון, וכפית תבלין לעוף
לערבב את כל התבלינים בקערה קטנה.
10-12 תפו"א (קטנים מקולפים),

ראש שום נקי

6-8 ביצים שלוקות

1-2 כפות שמן

בשר גולש (ע"פ הכמות הרצויה)

עצמות בקר (מומלץ עצמות עם מח) אפשרות להוסיף גידים

גרונות הודו(רק אם רוצים ואפשר גם במקום הגולש)

אופן ההכנה:

להשרות במים לילה לפני את השעועית והחומוס . (לסנפרוסט יש אותם מוכנים לאחר השריה)

ביום שלמחרת מסננים מהמים את כל הדגנים ומתחילים לטגן אותם בשמן. מוסיפה שליש מהתבלינים וכן
את הגולש,

מערבבים היטב. מוסיפה מעט מים שלא ייחרך ומתחילים להניח את תפו"א, ראש שום וגרונות של הודו,
אם אתם רוצים(אפשר גם גידים).מוסיפה את כל תערובת התבלינים מוסיפה מים עד כדי כיסוי ומרתיחים,
לאחר הרתחה

מנמיכים את האש ומבשלים לפחות שעתיים וחצי על האש הכי נמוכה בגז.

את הביצים השלוקות יש להוסיף לאחר שכיבתם את הגז. להניח את הסיר על הפלטה מכוסה בשמיכה.
לבדוק בבוקר המחרת שיש עדיין מים, אם אין מוסיפים מעט שלא יישרף, לא יותר מידי!