

כבש עם שזיפים תה ושקדים

חומרים

- 1 ק"ג בשר כבש כתף או שוק, בלי עצמות
- 3-4 כפות שמן
- 1 כוס מים
- 1 מקל קינמון שבור לפיסות קטנות
- 1/2 כוס שקדים מולבנים
- 100 גרם אבקת סוכר (לא, זו לא טעות)
- 1 כף קליפת תפוז מגוררת
- 400 גרם שזיפים שחורים מגולענים
- 1 כף תה ירוק

אופן ההכנה

1. חותכים את בשר הכבש לנתחים בגודל של ביס, מקפידים להוריד ממנו את רוב השומן. בוזקים מלח על הבשר ומייבשים במגבות נייר.
2. מחממים את השמן בסיר רחב וכבד ומטגנים את פיסות הבשר עד שהן משחימות מכל הצדדים, על אש גדולה, בשתי נגלות. הבשר משחים תוך 7 דקות מקסימום. מוציאים את הבשר מן הסיר ומנחים בצד.
3. מוסיפים לסיר כוס מים, קינמון, שקדים, אבקת סוכר וקליפת תפוז. מביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב נמרץ, על אש גדולה.
4. מחזירים את הבשר לסיר, מכסים ומבשלים 45 דקות על אש קטנה.
5. בינתיים, מכינים תה ירוק חזק מעלי תה וכוס וחצי מים רותחים. כשהתה חלוט, מעבירים אותו לקערה דרך מסננת וזורקים את העלים. משרים את השזיפים בקערת התה כל זמן שהכבש מתבשל.
6. אחרי 45 מוסיפים לסיר את השזיפים יחד עם התה שבו הושרו, ומבשלים עוד 10 דקות על אש בינונית, בלי מכסה.