

## טלה עם חיטה ירוקה

אפשר להחליף את החיטה הירוקה בבורגול גם.

### החומרים ל-4 מנות:

- 1/4 כוס שמן זית
- 1 שוק טלה, צעיר
- 3 גזרים, חתוכים גס
- 300 גר' לוף, קצוץ
- 1 בצל, חתוך גס
- 1 כרישה, חתוכה גס
- 4 שיני שום, קצוצות
- 1 כוס פריקי (חיטה ירוקה קלוייה)
- מלח, לפי הטעם
- פלפל, לפי הטעם
- 2½ כוסות מים רותחים
- 4 כפות דבש
- צרור כוסברה, קצוץ

### אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר עם תחתית כפולה שמן זית. סוגרים את הבשר עד השחמה.
2. מוסיפים את הירקות ומטגנים בסיר כ-3 דקות.
3. מוסיפים פריקי, מתבלים במלח ופלפל ומוסיפים מים רותחים. מבשלים במשך 30 דקות על אש נמוכה.
4. לפני ההגשה יוצקים על כל מנה כף דבש וכוסברה קצוצה