

בורגול עם טלה

תבשיל טלה טחון, שמגישים על מצע של בורגול,

או קוסקוס בלדי

חומרים ל-6 מנות:

750 גרם טלה טחון

4 כוסות בורגול גס

שמן זית

2 בצלים קצוצים

1 כף שטוחה בהראט (ראו מסגרת)

מלח ופלפל שחור טחון טרי

1/2 כוס מים

2-3 כפות פטרוזיליה קצוצה

1 כף תרכיז רימונים

2 כפות צנוברים קלויים

אופן ההכנה:

משרים בורגול במים למשך 3 שעות.,

מחממים מחבת כבדה עם שמן זית, ומטגנים בצל כ-5 דקות להזהבה.

מוסיפים בשר טחון, ומטגנים להשחמה, תוך כדי פירור הבשר.

מתבלים בבהרט, מלח ופלפל, מוסיפים ציר טלה או מים,

ומבשלים 5 דקות עד לאידוי.

להגשה:

מסדרים את הבורגול בצלחות הגשה, כך שבמרכז נשארת גומחה לבשר.

עורמים את הבשר החם, מתבלים במעט פטרוזיליה,

תרכיז רימונים וצנוברים ומגישים מיד.