



לובייה יבשה עם בשר ואורז

מתכון זה נאסף על ידי אליסיה ספדייה תבלח"ט שלמדה מחמתה מירים דבח-ספדייה ז"ל את סודות המטבח החלבי

בבתי החלבים, מגישים את המנה הזו במיוחד בארוחת ערב "ראשנה". גם כחלק מהסימנים (יהי רצון... שירבו זכויותנו כרוביה) שעושים לאחר הקידוש (עדוס) שלפני הארוחה וגם בארוחה עצמה. הלובייה עם אורז זו אחת המנות העיקריות המאפיינות את ארוחת ערב ראש השנה. הילדים משוכנעים שאין כמו הלובייה של אמא או של סבתה בראש השנה.



המצרכים:

1/2 ק"ג בשר חתוך לקוביות

1/2 ק"ג לובייה יבשה

קצת בצל מתוגן

קופסת רסק עגבניות

כפית שום כתוש

קצת אורגן (קצת!!!... ככה היא היתה אומרת)

אופן ההכנה:

מניחים את הלובייה בסיר במים במשך כל הלילה

למחרת שותפים ומסננים את הלובייה

מתגנים את הבצל בסיר ולאחר מכן מוסיפים את קוביות בשר לתיגון במשך דקות

בודדות

מוסיפים את הלובייה, רסק עגבניות, כפית שום כתוש ואת האורגן לסיר

מוסיפים ומכסים במים מערבבים ומבשלים על אש קטנה עד שהרוטב מסמיך והלובייה

רכה.

מגישים עם אורז

בתאבון