

# טחנת הגליל אלבאבור, נצרת.

רח הבשורה, כניסה לשוק מכיוון המעיין, 04-6455596, www.elbabour.co.il



## רוטב תמרים, סילאן ובצל

### המשלים את תבשיל הבשר והאורז הלבן



#### מצרכים:

- 1 בצל גדול חתוך לקוביות.
  - 25 גרם חמאה.
  - שבעה תמרים (לא רכים מדי) חתוכים לקוביות.
  - 2 כפות סילאן (דבש תמרים)
  - 50 גרם שקדים מולבנים (חצאים) קלויים או מטוגנים קלות במחבת.
  - 50 גרם שקדים מולבנים (גפרורים) קלויים או מטוגנים.
  - 50 גרם צנוברים קלויים או מטוגנים.
  - 50 גרם קשיו קלויים או מטוגנים.
  - חצי כפית [תבלין אלבאבור לבישול מתוק](#).
- [ניתן לרכוש ערכת מצרכים למתכון זה ולמתכון אורז עם פירות יבשים ופיצוחים.](#)

#### אופן ההכנה:

- להמיס את החמאה במחבת
- להוסיף את הבצל למחבת, להנמיך את האש ולטגן את הבצל תוך ערבוב מדי 2 דקות.
- לאחר כ 10-15 דקות כל המים התאדו מן הבצל, הוא התרכך ואפשר להוסיף את התמרים.
- לטגן כ 5 דקות נוספות.
- להוסיף את [תבלין אלבאבור לבישול מתוק](#).
- להוסיף את הסילאן לתערובת, לערבב יחד, להשאיר על האש כ 3 דקות, ולהוריד.
- להוסיף את הרוטב לאורז הלבן, או לתבשיל הבשר, הכבש או העגל ולפזר מלמעלה את הפיצוחים.

בתאבון!

מתכון מס 3 לחג