

## שם המתכון: חמין עם קיגלער

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

מזרכים (שש מנות) :	לקיגלער:
1 ק"ג שריר בקר, חתוך לקוביות גדולות	4 בצלים קלופים, קצוצים דק
3 עצמות מח מרגל בקר	1/2 כוס שמן קנולה
6 פולקעס של עוף	2 ביצים
2 בצלים גדולים חתוכים לפרוסות	300 גר' קמח
3 גזרים	מלח ופלפל שחור גרוס טרי
גבעולי סלרי	מים
6-7 בצלים קטנים או שאלוט	
2 ראשי שום חצויים לרוחבם	<b>כלי עבודה דרושים :</b>
שישה תפוזים, קלופים וחתוכים לחצי	סיר גדול וכבד לחמין + נייר אלומיניום וחבל
200 גר' חיטה מושרית במים למשך הלילה	לקשירה
200 גר' שעועית לבנה	מחבת רחבה
6 ביצים שלמות	<b>כלי הגשה רצויים:</b>
4-5 שזיפים מיובשים	4 צלחות הגשה
מלח, פלפל שחור גרוס עבה	צלחת עמוקה גדולה
2 כפות דבש, 1 כף סילן	
1/2 כוס שמן לטיגון	

אופן ההכנה:

- מכינים קיגלער: במחבת רחבה מטגנים את הבצל בשמן עד שקיפות והזהבה קלה בלבד. מעבירים את הבצל עם השמן לקערה גדולה ומוסיפים את הקמח בהדרגה ואח"כ את הביצים ומתבלים במלח ובהרבה פלפל שחור. טועמים מעט מן הבצק ומתקנים תיבול במידת הצורך. הבצק צריך להתקבל דביק מעט.
- יוצרים לביבות מן הבצק, בידיים רטובות מעט, ומטגנים באותה מחבת בה טוגן הבצל. משחימים מעט מכל צד ושומרים להמשך.
- מרכיבים את החמין: בתחתית סיר גדול ורחב מטגנים בצל בשמן עד להזהבה קלה, מוסיפים את השעועית וממשיכים לטגן מספר דקות, מעל מניחים את תפוחי האדמה בשכבה אחת, מעליהם בשר בקר, מעליהם את שאר הירקות. מתבלים היטב בין שכבה לשכבה.
- מתבלים את החיטה במלח ופלפל ומערבבים עם השזיפים המיובשים ו"אורזים" בשקית בד. מתבלים את ירכי העוף וגם אותם "אורזים" בשקית בד ומניחים בחלק העליון של הסיר.
- מוסיפים מים עד לכיסוי, מביאים לרתיחה ומסירים את הקצף העולה לפני השטח. מתבלים את המים במלח ופלפל וטועמים. מנסים להגיע לרמת מליחות של מרק. מוסיפים את הביצים ומעליהם מסדרים בזהירות את הקיגלער.
- אוטמים את הסיר בנייר אלומיניום וחוט קשירה כפול. מעבירים לתנור בחום נמוך (100 מעלות) למשך 16-24 שעות לערך. אחרי כ-12 שעות כדאי לבדוק כי רמת הנוזלים לא ירדה מאד. במידת הצורך מוסיפים מעט מים רותחים.