

במיה

תמיד ראיתי בעיני רוחי את הזקנות הבולגריות של פעם יושבות על כסאות עץ סביב סיר ענק של מים, מקלפות במיה ומתלוצצות ביניהן. סיפור כזה מסופר על ידי הסבתות (אצלי תיקה אצל אחרים בשם אחר), מכל העדות. התבשיל הזה היה מוגש בתחילת הקיץ, כאשר הייתה הבמיה בשווקים. חשוב. הבמיה צריכה להיות קטנה וירוקה. יש העושים האת מבמיה גדולה, את תוצאות מרגישים אחר כך, שמוציאים את הסיבים מהשיניים.

מצרכים-

1/2 ק"ג במיה

1 עגבנייה ללא קליפה

מיץ מחצי לימון

חצי כפית מלח

קורט סוכר על פי הטעם

הכנה-

1. קוטמים בסיבוב את ראשי הבמיה כדי שתפריש את הנוזל שנובע ממנה. יש לשים במים ולייבש. חשוב לא לחתוך את הראש עד לפתיחת הבמיה. לאור העובדה שאין לי מאגר של זקנות בולגריות זמין לרדת על אנשים אני נאלץ לעשות זאת מול הטלוויזיה.
2. מסמנים איקס עם סכין בתחתית העגבנייה. משרים אותה במים רותחים חמש דקות, מוציאים ומקלפים. מי שמקלף את העגבנייה כשהיא רותחת עושה זאת על אחריותו.
3. שמים בסיר ומטגנים את הבמיה. מוסיפים את העגבנייה המקולפת ומוסיפים לסיר. מתקנים את המלח והפלפל.
4. מוסיפים חצי כוס מים רותחים לתערובת ומבשלים 20 דקות. מוסיפים את החצי כוס מיץ לימון ואת קורט הסוכר בדקות האחרונות של הבישול. לטעום ולתקן את התיבלון.
5. מורידים מהאש ומניחים במקרר בסיר או בכלי זכוכית.
6. שום?