



הכמויות מיעודות להכנת 6-4 מנות.

רכיבים:

$\frac{1}{2}$ כוס ציר מר크 עוף, או $\frac{1}{2}$ כוס מים עם כף גדולה של אבקת מר크 עוף

1 כוס אורז יבש (לאחר שנשטף היטב)

1 כוס חיטה שהושרתה במים

2 ראשי שום

1 כוס חומוס שהושרתה במים למשךليلת שלם

600 גרם בשר ראש או שפונדרה

פפריקה אדומה

מעט שומן אווז לטיגון

8 תפוחי אדמה קטנים-בינוניים

3 שציפים מיובשים

3 תמרים

4 ביצים שטופות, אך לא קליפות

מלח, פלפל

2 שקיות בישול קוק'

אוףן ההכנה:

1. בקערה שמים את האורז עם ציר העוף/המינים וabayat המרק, מתבליים במעט מלח ופלפל. מערבבים היטב עד שהאורז סופג את הנוזלים. מעבירים את האורז לשקית קוק' וקשרים את הקצוץ.
2. ל夸ורה נפרדת מכניסים חיטה, פלפל, מלח, כף גדושה של פפריקה אדומה וראש שום שלם וקלוף. מוסיפים כוס מים ומערבבים היטב, עד לסתיגת הנוזלים. מעבירים לשקית קוק' וקשרים.
3. במחבת גדולה מטגנים בשומן האווז את החומוס (טיגון מהיר מאוד). לאחר הוצאה החומוס, מטגנים את תפוחי האדמה והבשר (כל אחד בנפרד ובמשך זמן מועט מאוד).

4. לוקחים סיר גדול, מניחים בקרקעיתו את החומוס, עליו את תפוחי האדמה, עליהם את הבשר ומעל הכל מניחים את שכיות הkokki המוכנות והביצים.
5. מפרקים את ראש השום לשניים ומפזרים את השניים בסיר. כמו כן, מפזרים בסיר גם את התמרים והשזיפים. מוסיפים מים עד שכיסוי תפוחי האדמה והבשר בלבד ומניחים בתנור או על פלטה חשמלית בטמפרטורה של 100 מעלות למשך לילה שלם.