

רכיבים:

1 ק"ג עור אווז עם השומן (ניתן להכין גם מעור של עוף)
חלב
מלח

אופן ההכנה:

1. מנקים היטב את העור אך מותירים עליו את מרבית שכבת השומן ואף מעט מן הבשר. חורצים חריצים בחלקו הפנימי של העור וחותכים אותו לפיסות קטנות בגודל אחיד.

2. שמים את פיסות העור השומני בתחתית סיר רחב ומכסים במים. מבשלים תחת מכסה עד שהשומן מתחיל לצוף. אז מסירים אותו וממשיכים לבשל עד שהמים מתאדים. מערבבים מדי פעם בעדינות כדי שפיסות העור לא ייחרכו, ומטגנים אותן עד שהן מזהיבות.

3. מסירים את הסיר מעל האש ובזהירות, מטפטפים עליהן חלב.

4. מוציאים אותן מהסיר וסוחטים מהן בעזרת כף את שאריות השומן. ממליחים קלות.