רכיבים:

1 עוף טרי וצעיר, מחולק ל-4

¼ כוס שמן זית

3 כפות מיץ לימון סחוט טרי

2 כפות פפריקה מתוקה

1 כפית פפריקה חריפה

3 שיני שום כתושות דק

1 כף גרגירי כמון שלמים

1 כף גרגירי כוסברה כתושים גס

1 כפית פלפל שחור גרוס

1 כפית מלח גס

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערית את כל החומרים למעט העוף.

2. שמים את חלקי העוף בכלי שטוח, מערבבים ומשפשפים היטב בתערובת ומניחים להם לעמוד כשעתיים-שלוש (אפשר גם יותר).

3. מחממים מחבת ברזל כבדה ומורחים אותה במעט שמן זית.

4. כשהמחבת חמה, מניחים בה את חלקי העוף כשצד העור כלפי מטה. לאחר 3 דקות מנמיכים את הלהבה לגובה בינוני-נמוך.