

הכמויות מיועדות להכנת 4-6 מנות.

רכיבים:

½ כוס ציר מרק עוף, או ½ כוס מים עם כף גדושה של אבקת מרק עוף

1 כוס אורז יבש (לאחר שנשטף היטב)

1 כוס חיטה שהושרתה במים

2 ראשי שום

1 כוס חומוס שהושרה במים למשך לילה שלם

600 גרם בשר ראש או שפונדרה

פפריקה אדומה

מעט שומן אווז לטיגון

8 תפוחי אדמה קטנים-בינוניים

3 שזיפים מיובשים

3 תמרים

4 ביצים שטופות, אך לא קלופות

מלח, פלפל

2 שקיות בישול קוקי

אופן ההכנה:

1. בקערה שמים את האורז עם ציר העוף/המים ואבקת המרק, מתבלים במעט מלח ופלפל. מערבבים היטב עד שהאורז סופג את הנוזלים. מעבירים את האורז לשקית קוקי וקושרים את הקצוות.

2. לקערה נפרדת מכניסים חיטה, פלפל, מלח, כף גדושה של פפריקה אדומה וראש שום שלם וקלוף. מוסיפים כוס מים ומערבבים היטב, עד לספיגה של הנוזלים. מעבירים לשקית קוקי וקושרים.

3. במחבת גדולה מטגנים בשומן האווז את החומוס (טיגון מהיר מאוד). לאחר הוצאת 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 שקיות הקוקי המוכנות והביצים.

5. מפרקים את ראשי השום לשיניים ומפזרים את השיניים 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.