טבית הינו חמין עוף מהמטבח העירקי.

הכמויות המוצגות מתאימות להכנת 8 מנות.

רכיבים:

2 ק"ג חלקי עוף (רצוי כרעיים, מחולקות לשוק וירך)

2 בצלים קצוצים

4 כפות שמן

3 עגבניות קלופות וקצוצות

3 כוסות אורז מוארך

5 כוסות מים רותחים

2 כפות בהרט

1 כף מחוקה מלח

פלפל שחור, לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. שוטפים את חלקי העוף ומייבשים אותם היטב. מטגנים את הבצל בסיר גדול המתאים לתנור עד שהוא מתחיל להזהיב. מוסיפים את העגבניות ומטגנים עוד דקה.
2. מוסיפים את חלקי העוף ומבשלים אותם (הופכים מדי פעם כדי שיתבשלו מכל הצדדים) עד שהבשר נראה אטום.
3. מוסיפים את האורז, המים, הבהרט, המלח והפלפל. מביאים שוב לרתיחה ומבשלים, על להבה גבוהה, עד שרוב הנוזלים נספגים.
4. מפעילים את פלטת השבת / במידה ואין, ניתן להכין בתנור האפייה על חום נמוך של 100 מעלות. מכסים את הסיר ומניחים על הפלטה/בתנור למשך הלילה.