

רכיבים:

עוף שלם
1 תפוח עץ ירוק
1 בצל
תפוחי אדמה קטנים שלמים (או גדולים חתוכים לקוביות גדולות)
בטטות

למרינדה:

$\frac{1}{4}$ כוס דבש
 $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית
 $\frac{1}{4}$ כוס רוטב סויה
4 שיני שום, כתושות
1 כף פפריקה מתוקה
פפריקה חריפה (לפי הטעם)
מעט כמון

כמעט כורכום

מעט פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערית את חומרי המרינדה. מורחים היטב את העוף מבפנים ומבחוץ ומשרים למשך לילה.
2. מוציאים את העוף מהמרינדה ושמים בצד. (את המשרה שומרים).
3. לכניס לחלל העוף את תפוח העץ והבצל. להניח בתבנית גדולה כשמסביב תפוחי האדמה והבטטות.
4. את המרינדה שנשארה, מורחים על תפוחי האדמה והבטטות. (אם אין מספיק, להכין כמות נוספת). להכניס לתנור שחומם מראש לחום בינוני (180 מעלות) למשך 50 דקות עד שעה.