

טבית- עוף ממולא באורז



רכיבים

- עוף שלם
- כוסות אורז ארוך
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר טחון
- עגבנייה רכותקצוצות
- בצל קצוץ
- שיני שום כתוש
- חבילה רסק עגבניות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם בהרט

הכנה

1. שוטפים את האורז ושמים בקערה.
2. מוסיפים עגבניות קצוצות, בשר טחון, את כל התבלינים ו-3 שיני שום. לערבב היטב ולמלא את בטן העוף.
3. בסיר בגודל העוף לטגן בצל קצוץ.
4. להניח את העוף ולטגן קלות מכל הכיוונים.
5. להוסיף 5 כוסות מים עם תבלינים וקצת רסק, להביא לרתיחה.
6. לבשל על אש קטנה או לכבות את האש ולהניח על הפלאטה כל השבת. המים שבסיר יתאדו, העוף ישחים ויקבל טעם מדהים.

760 דקות

8 servings 8