

עוף ממולא באורז ופירות יבשים



רכיבים

- עוף גדול
- בצל גדול, קצוץ דק
- שיני שום כתוש קצוצות דק
- כפות שמן זית
- כוס תערובת פירות יבשים
- 1/2 2/1 כוס צנוברים קלויים
- כוס אורז ארוך ארוך
- קורט קינמון טחון
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס דבש

הכנה

1. מזהיבים את הבצל בשמן. מוסיפים את השום ומטגנים עוד כדקה. מוסיפים את הפירות היבשים והצנוברים ומטגנים עוד שתי דקות.
2. מוסיפים את האורז והקינמון ומכסים במים רותחים. מבשלים תוך ערבוב עד שהמים מתאדים והאורז עשוי.
3. ממלאים את העוף בתערובת האורז (אך לא דוחסים!) סוגרים את פתח העוף בקיסמים. אם נשאר עודף, מוסיפים את התערובת אחר כך לתבנית האפייה.
4. מערבבים את הדבש והסויה לרוטב אחיד ומורחים היטב את העוף. מניחים בתבנית אפייה עמוקה, אם נשאר אורז מוסיפים בצדדים וסביב לעוף. יוצקים מעל את שאריות רוטב הסויה ודבש.
5. מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני למשך 45 דקות. מסירים את נייר הכסף ואופים עוד רבע שעה עד שהעוף שחום ומבריק.

80 דקות

6 servings 6