



## רכיבים

- כרעי הודו או לפי מספר הסועדים
- שומר או לפי מספר הסועדים, חתוכים לאורכם
- בצל גדול
- שיני שום שום
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- קורט פלפל שחור לפי טעם
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מים
- קורט מלח

## הכנה

1. מטגנים את הבצל בשמן. כאשר הבצל משחים מוסיפים את העוף (עדיף ללא העור) ומשחימים מכל הכיוונים.
2. מוסיפים את רצועות השומר וממשיכים להשחים עוד כמה דקות. בסוף מוסיפים את התבלינים והמים ומביאים לרתיחה במכסה סגור.
3. מורידים את האש לנמוכה ומבשלים למשך 20 דקות.
4. מוסיפים את השום הקצוץ וממשיכים בבישול כעשר דקות נוספות. מגישים חם.

40 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕