

## טבית - חמין עיראקי



### רכיבים

- עוף שלם
- כוסות אורז ארוך שטוף ומסונן
- עגבנייה מגורדות או קצוצות דק
- כפות רסק עגבניות
- גרם בשר בקר טחון קצוץ או טחון
- בצל גדול קצוץ
- כפות בהרט
- כף מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית הל טחון
- כפית קינמון טחון
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'

### הכנה

1. מטגנים את הבצל עד הזהבה.
2. בקערה נפרדת מערבבים יחד את כל חומרי המלית, בשר טחון, בצל, עגבנייה, אורז, בהרט, קינמון, הל, רסק עגבניות, אבקת מרק, מלח ופלפל. טועמים ומתקנים תיבול.
3. ממלאים את העוף בתערובת האורז והבשר (את יתרת האורז שומרים בצד), סוגרים את פתח העוף עם קיסמים.
4. בסיר גדול מניחים את העוף במרכז ואת שאר מלית האורז מפזרים באופן שווה מסביב לעוף.
5. יוצקים מים לסיר עד לכיסוי העוף.
6. מביאים את התבשיל לרתיחה על הגז ולאחר מכן מכניסים לתנור על חום נמוך (כ-125 מעלות, תלוי בתנור) ללילה שלם.

45 דקות

6 servings 6