

## כנפי עוף עם אורז וירקות



### רכיבים

- גזר חתוך לקוביות
- קישוא חתוך לקוביות
- 1/2 2/1 בצל חתוך לקוביות
- פלפל אדום חתוך לקוביות
- שיני שום כתוש פרוסים
- קילוגרם כנפי עוף חצויים
- 3/4 4/3 כוס שמן זית
- כפית כורכום
- קורט מלח
- כף תבלין עוף
- כוסות אורז ארוך
- כוסות מים רותחים

### הכנה

1. להניח את הירקות החתוכים בתבנית. לשטוף ולסנן את האורז. להניח את האורז מעל הירקות ולערבב. לתבל עם כף מלח וכפית כורכום.
2. להניח את כנפי העוף החצויים בקערה. לתבל עם 2 כפות תבלין מעורב ירושלמי. לצקת שליש כוס שמן זית ולעסות היטב את הכנפיים. להניח את הכנפיים המתובלות מעל האורז. לצקת רבע כוס שמן זית, וכן את המים הרותחים, ולערבב.
3. לכסות את התבנית ברדיד אלומיניום, ולהכניס לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ- 190 מעלות, לאפות במשך כשעה אחת. להוריד את רדיד האלומיניום ולהמשיך לצלות בתנור למשך כחצי שעה נוספת. להוציא ולהגיש חם.

80 דקות

4 servings 4