

טבית



## רכיבים

- כפות שמן קנולה
- בצל קצוץ
- קורקבנים קצוצים
- כוס אורז ארוך שטוף היטב
- כפית בהרט לקובה
- עגבנייה קצוצות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- עוף טרי
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- בצל קצוץ
- כפית בהרט תערובת תבלינים עיראקית
- עגבנייה קצוצות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- כוסות מים
- כוסות אורז ארוך שטוף היטב, מסונן

## הכנה

1. שמים שליש כוס שמן בסיר, מטגנים את הבצל עם הבהרט עד שהבצל מתרכך.
2. מוסיפים את העוף ומטגנים מעט מכל צדדיו, מוסיפים את העגבניות, מלח ופלפל ואח"כ את המים.
3. מביאים לרתיחה ומבשלים כחצי שעה על להבה נמוכה.
4. מוציאים את העוף בזהירות מהסיר ומניחים בצד.
5. מכניסים את האורז לסיר עם הרוטב, מערבבים, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה 20 דקות.
6. מכניסים את העוף לסיר האורז. דוחפים ומטביעים את העוף באורז.
7. מכסים ומכניסים לתנור בחום של 100 מעלות למשך כל הלילה.
8. מוציאים מהתנור ומסירים את המכסה. מניחים על פתח הסיר צלחת גדולה. הופכים את הסיר בזהירות על הצלחת. מגישים ואוכלים בשמחה.

720 דקות

4 servings 4