בישולים

עוף שלם מזוגג בטריאקי וצ'ילי
על אורז פירות יבשים

רכיבים

- עוף שלם בגודל בינוני
- 1/2 1/2 כוס אסם רוטב טריאקי
- 1/4 1/4 כוס צ'ילי מתוק 250 מל
- כפות שמן זית
- 1/2 1/2 כף חרדל
- כפית שום גבישי
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- ענפי תימין
- כוסות אורז בסמטי מבושל
- בצלים קצוץ
- כוס משמשים מיובשים קצוצים
- כוס שזיפים מיובשים ללא חרצנים
- 1/2 1/2 כוס חמוציות
- כפות שמן זית
- כפית בהרט
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- 1/2 1/2 כוס מים

הכנה

1. להכנת תערובת האורז והפירות היבשים: במחבת מחממים 4 כפות שמן זית ומטגנים את הבצל הקצוץ עד להזהבה.
2. מוסיפים את התבלינים היבשים (בהרט, מלח, פלפל), הפירות היבשים (שזיפים, משמשים, חמוציות) וחצי כוס מים. מערבבים ומבשלים כ-2–3 דקות עד שהפירות התרככו מעט, ומסירים מהאש.
3. מעבירים את האורז המבושל לתבנית צלייה רחבה, מוסיפים את תערובת הפירות היבשים והבצל ומערבבים לאיחוד.
4. להכנת העוף והצלייה: בקערה מערבבים את כל רכיבי המרינדה (טריאקי, צ'ילי, שמן זית, חרדל, שום גבישי, מלח ופלפל).
5. מעסים את העוף היטב מכל צדדיו במרינדה, ומניחים אותו במרכז תבנית האפייה. שמים מעליו את ענפי התימין.
6. מכסים את העוף בנייר אפייה רטוב ומקומט, ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 40 דקות.
7. מכסים את העוף בנייר אפייה רטוב ומקומט, ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 40 דקות.
8. מוציאים את התבנית, מפזרים מסביב לעוף את האורז המתובל (אם עוד לא הונח מתחת), מכסים שוב בנייר האפייה הרטוב ואופים כ-30 דקות נוספות עד שהעוף מוכן, שזוף ועסיסי, והאורז ספג את עסיס הצלייה.

90 דקות

6 6