הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:
2 כוסות אורז
2 בצלים בינוניים
6 חלקי עוף (שוק או ירך)
1 כפית בהאר
½ כפית קינמון
1 כפית מלח
3-4 חצילים בינוניים
¼ כוס מים
¼ כוס שמן
1 כף גרגירי חומוס
1 כפית מלח גדושה
1 כפית עוספור

אופן ההכנה:
1. משרים את האורז כשעה במים.
2. פורסים את הבצל לטבעות ומסדרים בתחתית סיר גדול.
3. על הבצל מסדרים את חלקי העוף ומתבלים בבהאר, בקינמון ובמלח.
4. חותכים את החצילים לקוביות גדולות ומסדרים על גבי העוף. מפזרים מעט מלח ויוצקים את המים ומחצית מכמות השמן.
5. מבשלים על אש קטנה, עד שהנוזלים יוצאים מהחצילים. מוסיפים את גרגירי החומוס ומכסים במים עד לגובה של 3 ס"מ מעל החצילים. מביאים לרתיחה.
6. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כשעה וחצי.
7. שוטפים היטב את האורז ומוסיפים לסיר ביחד עם השמן שנותר, כפית גדושה של מלח וכפית עוספור.
8. מבשלים כעשרים דקות, מכבים את הלהבה ומצננים כשמכסה הסיר סגור במשך עשר דקות.