רכיבים:

600 גרם כבד אווז

20 תמרים יבשים

20 משמשים יבשים

20 דבלים יבשים

20 שזיפים יבשים

½ כוס יין אדום + ½ כוס יין אדום (כוס נפרדת)

4 כפות שמן

מלח

פלפל

פפריקה

קינמון

טימין

בצל גדול

200 גרם צימוקים

אופן ההכנה:

1. חותכים את הכבד לקוביות בגודל שיתאים למילוי הפירות.

2. מכינים משרה מחצי הכוס היין הראשונה והתבלינים.

3. משרים את קוביות הכבד לחצי שעה.

4. משרים את הפירות במים לפחות שעה.

5. ממלאים את הפירות בכבד.

6. בסיר רחב או מספר סירים, מחממים את השמן, קוצצים את הבצל ומזהיבים.

7. מוסיפים את הצימוקים ואת התבלינים ואת חצי הכוס השנייה של היין. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כמה דקות.

8. מכניסים בזהירות את הפירות הממולאים ומבשלים על אש קטנה מאוד כארבעים דקות. מגישים חם.