רכיבים:

1 ק"ג כבד עוף טרי ונקי

3 בצלים סגולים בינוניים, חתוכים לטבעות

2 שיני שום

1 כף חרדל

1 כף דבש

שמן זית לטיגון

מלח, פלפל

תבלין לגריל עוף

מעט אגוז מוסקט

מעט תבלין לשווארמה

אופן ההכנה:

1. במחבת בינוני מטגנים את טבעות הבצל עד שהוא מזהיב.

2. מוסיפים את שיני השום ואת הכבדים ומטגנים במשך 3 דקות. (בהן הופכים את הכבדים על כל צדדיהם).

3. מוסיפים את יתר החומרים ומבשלים על להבה נמוכה במשך 7 דקות נוספות.