**רכיבים:**

6 רבעי עוף טרי
50 גרם מרגרינה
4 כפות שמן
3 בצלים פרוסים דק
200 גרם שזיפים מיובשים
200 גרם משמשים מיובשים
100 גרם צימוקים בהירים
מלח ופלפל שחור טחון טרי
1 כפית קינמון
2 כפות דבש
מיץ מ - ½ לימון
¼ כוסות יין לבן יבש
½ כוס מים

לקישוט:

100 גרם שקדים מולבנים, מטוגנים

**אופן ההכנה:**

1. ממיסים בסיר כבד את המרגרינה והשמן ומטגנים את רבעי העוף משני הצדדים עד שיזהיבו. (בסיום הטיגון מוציאים את העוף).

2. מוסיפים לסיר את הבצלים ומטגנים עד שיזהיבו.

3. מחזירים את העוף לסיר, מסדרים סביבו את הפירות היבשים ומתבלים במלח, פלפל וקינמון.

4. מוסיפים את הדבש ומיץ הלימון. מוסיפים את היין והמים ומביאים לרתיחה.

5. מבשלים על אש נמוכה שעתיים - שלוש, עד שהרוטב מסמיך.

6. מסירים מהאש, מעבירים‌ב לצלחת ההגשה ומעטרים בשקדים המולבנים.