

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
1 מיץ מ $\frac{1}{2}$ לימון
 $\frac{1}{4}$ כוסות יין לבן יבש
 $\frac{1}{2}$ כוס מים

100 גרם שקדים מולבנים, מטוגנים

אופן ההכנה:

1. ממסים בסיר כבד את המרגרינה והשמן, ומטגנים את רבעי העוף משני הצדדים עד שיזהיבו. מוציאים את רבעי העוף.

2. מוסיפים לסיר את הבצלים ומטגנים עד שיזהיבו. מחזירים את העוף לסיר, מסדרים סביבו את הפירות היבשים, ומתבלים במלח, פלפל וקינמון. מוסיפים את הדבש ומיץ הלימון.

3. מוסיפים את היין והמים ומביאים לרתיחה.

4. מבשלים על אש נמוכה שעתים - שלוש, עד שהרוטב מסמיך.

5. מגישים חם, בעיטור שקדים מטוגנים