

רכיבים:

1 עוף טרי מחולק ל-6 או 8

$\frac{1}{4}$ כוס קמח

$\frac{3}{4}$ כפית כמון

$4\frac{3}{4}$ כפית אבקת כוסברה

$\frac{1}{4}$ כפית אבקת זנגביל (גי'נג'ר)

$\frac{1}{2}$ כפית אבקת שום או כף שום כתוש

1 כפית כורכום

פלפל שחור או לבן לפי הטעם

$\frac{1}{2}$ כוס שמן קנולה או זית או תערובת

3 בצלים אדומים גדולים, חצויים ופרוסים

2 כפות שמן זית

2 כוסות מים רותחים

2 כוסות זיתים ירוקים מגולענים

2-3 כפיות גרגרי סומק טחונים

אופן ההכנה:

1. שוטפים את העוף וטובלים למשך 2-3 דקות באמבטיה של מים רותחים. מוציאים, משפשפים את העור עם סכין כדי להוציא עודפי שומן ונוצות, ומייבשים עם מגבת נייר.
2. בקערה קטנה מערבבים את הקמח עם הכמון, כוסברה, כורכום, זנגביל, אבקת שום ופלפל שחור, ומפזרים על צלחת שטוחה.
3. טובלים את חלקי העוף בתערובת ומנערים קלות כדי להוציא עודפי קמח.
4. מחממים את 1/2 כוס שמן הקנולה במחבת רחבה, ומטגנים את חלקי העוף עד להשחמה (אם עושים את התהליך בשתי נגלות, רצוי לנקות את השמן מפירורים מדי פעם).
5. מוציאים את העוף מהמחבת ומסננים עודפי שמן.
6. במחבת נפרדת, מחממים 2 כפות שמן זית ומטגנים את הבצל על אש בינונית-גבוהה, תוך כדי ערבוב מתמיד, כ-5 דקות, עד שהוא מתחיל להזהיב.
7. מפזרים למעלה כפית סומק, מערבבים קלות, ויוצקים לתוך קדרה או מחבת רחבה.
8. מסדרים למעלה את העוף, מוסיפים את המים והזיתים, ומביאים לרתיחה על אש בינונית.
9. מנמיכים את האש, מכסים ומבשלים כ-30 דקות, עד שהעוף מוכן.
10. מפזרים למעלה את יתר הסומק ומגישים עם אורז.

