

**רכיבים:**

5 יח' כרעי עוף

2 כפות פפריקה מתוקה

2 כפות שום כתוש

1 כף ציר עוף

1½ כוסות מיץ תפוזים סחוט טרי

1 כף פלפל שחור גרוס

2 תפוזים

½ כוס שמן קנולה

3 כפות סילאן (דבש תמרים)

1 כפית פלפל צ'ילי גרוס

## אופן ההכנה:

1. בסיר מתאים יש להמיס את הסוכר לגוון חום בהיר. להוסיף את מיץ התפוזים ולהביא לרתיחה.
2. לכבות את האש ולהוסיף את כל המרכיבים מלבד התפוזים. לערבב היטב עד לקבלת מרקם אחיד.
3. את הכרעיים יש לסדר בתבנית אפיה ולצקת את הרוטב מעליהם. לאפות בתנור חם למשך 45 דקות על 180 מעלות. בעשר דקות האחרונות לפזר מעל לעוף פלחי תפוז.