הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

800 גרם שקדי עגל חלב

2 ליטר ציר עוף

2 כפות חומץ

1 ענף תימין

2 עלי דפנה

6 גרגירי פלפל אנגלי

¼ כוס שמן זית

6 שיני שום קצוצות גס

4 כפות כוסברה קצוצה גס

4 כפות נענע קצוצה גס

מיץ מ-2 לימונים

1 כפית צ'ילי גרוס

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול מבשלים יחד את ציר העוף, שקדי העגל, החומץ, התימין, עלי הדפנה וגרגירי הפלפל האנגלי במשך 20 דקות על אש נמוכה. מסננים מהמוזלים ומקלפים את שקדי העגל (מקליפתם החיצונית) ומותירים בצד.

2. במחבת מחממים את שמן הזית ומטגנים את השום עד שהוא מזהיב.

3. מוסיפים את עלי המנגולד ומטגנים יחד עם השים כשלוש דקות, תוך כדי ערבוב מתמיד, טועמים ומתבלים לפי הטעם.

4. מחממים במחבת מעט שמן זית ומטגנים את שקדי העד שהם מזהיבים.

5. בצלחת מניחים את עלי המנגולד ומעליהם מניחים את שקדי העגל.