

## רכיבים:

- 1/2 כוס שמן
- 1 קילו עגבניות אדומות בשלות, חתוכות לקוביות קטנות
- 1 כף רסק עגבניות מקופסא
- 1 גזר קטן חתוך לקוביות קטנות
- 1 משמש חתוך לקוביות קטנות
- 1 תפוח עץ גרנד אלכסנדר קלוף ופרוס לקוביות קטנות
- 1 שזיף אדום חתוך לקוביות קטנות
- 3 תמרים ללא חרצנים פרוסים לקוביות קטנות
- 4 חתיכות רגלי עוף
- 4 חתיכות עצמות עם בשר לחמין, או גידים (פאיי)
- 2 כוסות אורז עגול שטוף במים ומסונן
- 1 כף מלח גס
- 1/4 כוס מיץ תפוזים טרי

## אופן ההכנה:

1. לקחת סיר בינוני מפלדה יצוקה או סיר אחר לחמין, לחממו היטב, לשים את השמן ולחמם. כשהשמן חם להוסיף את הגזר הקצוץ ולטגן לגוון זהוב (לא לחרוך).
2. להוסיף לסיר את תפוח העץ, תמרים, משמש והשזיף הקצוצים ולערבב, לטגן עד שהם מתרככים.
3. להוסיף לסיר את העגבניות החתוכות, כף רסק עגבניות מקופסא, לערבב ולטגן כ- 3 דקות.
4. להוסיף לתבשיל את הבשר והעצמות והעוף, לערבב ולטגן את הכל כ 1/4 שעה, עד שהעגבניות מתרככות היטב. לערבב את התבשיל מדי פעם.
5. להוציא מהסיר את עצמות הבשר, הבשר והעוף ולהניחם בצד.
6. על להבת גז בינונית להכניס לתבשיל את האורז ולערבב. לתת לאורז לספוג את הנוזלים, לכבות את האש.
7. לסדר בתחתית הסיר את העצמות והגידים. לשים מעל את האורז ולהניח עליו את חתיכות הבשר והעוף.
8. לכסות את התבשיל בצלחת חרס הפוכה, ללחוץ עליה מעט ע"מ שהבשרים יכנסו לתוך האורז ולכסות במכסה הסיר.
9. לפני הבישול, יש לשפוך על התבשיל 3/4 1 מים רתוחים ו - 1/4 כוס מיץ תפוזים, לכסות שנית בצלחת ובמכסה הסיר.
10. להעמיד את הסיר בתנור אפיה על טמפרטורה 120 מעלות או חום שבת, יש אפשרות להעמיד את הסיר על פלטת שבת ולשים על הסיר כיסויים כבדים ע"מ לשמור על חום החמין.