רכיבים:

5 כפות שמן זית
חלקי עוף עם או בלי העור
600 גרם במיה (הכנתי עם במיה סנפרוסט)
300 גרם חומוס מבושל (עדיף לא מקופסאות)
2 בצלים גדולים חתוכים לרבעים

תבלינים:

כף גריל עוף
2 כפות פפריקה מתוקה
כפית פפריקה חריפה
כפית כורכום
כף מרק עוף
כפית כמון
מלח ופלפל שחור לטעם
כפית סוכר וכף מיץ לימון בסוף הבישול

אופן ההכנה:

1. בסיר רחב לטגן בשמן הזית רבעי בצלים עד שקיפות.

2. להוסיף עוף ותבלינים ולבחוש כ-10 דקות או עד שמתחיל להיחרך מעט בתחתית הסיר.

3. להוסיף מים עד גובה העוף ולהרתיח.

4. להנמיך להבה ולבשל שעה.

5. להוסיף את הבמיה והחומוס ולבשל עוד 10 דקות.

6. הזזתי את חלקי העוף מעט הצידה כדי שחלק מהבמיה והחומוס ישקעו למטה.

7. לטעום להוסיף מהתבלינים עד להגעת הטעם הרצוי.

8. לנער את הסיר ערבוב אחרון ולהגיש.