

רכיבים:

1 עוף טרי שלם

3 כוסות עשבי תיבול קצוצים {בעלי השתמש ברוזמרין ותימין שיש קבוע בבית}

8-7 שיני שום כתושות

½ כפית פלפל ארבע העונות גרוס (ניתן גם להשתמש בפלפל שחור רגיל)

1 כף שמן זית

לבצק מלח:

4 כוסות קמח

6 חלבונים

2 כוסות מלח גס

להברשה:

1 חלמון + 2 כפות מים

אופן ההכנה:

1. מפרידים בעזרת האצבע את עור העוף מהבשר (לא לקרוע את העור, רק ליצור חלל).
 2. קוצצים את עשבי התיבול ומערבבים עם השום הכתוש.
 3. דוחסים למרווח שנוצר כמות קטנה מתערובת עשבי התיבול, ואת ייתרת התערובת דוחסים לבטן העוף.
 4. משפשפים את עור העוף במעט שמן זית ופלפל 4 העונות (או שחור) גרוס.
- בצק המלח:
5. מערבבים היטב את הקמח, המלח והחלבונים ולשים עד שנוצר בצק נוח לעיבוד וגמיש.

6. מרדדים $\frac{1}{4}$ מכמות הבצק ויוצרים בסיס להנחת העוף. מניחים את בסיס הבצק מעל תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.

7. מניחים את העוף המתובל על בסיס הבצק.

8. מרדדים את יתרת הבצק ומניחים מעל העוף. מהדקים את קצוות הבצק ודואגים שלא יוצרו חורים במעטפת הבצק (אם בכל זאת נוצרים חורים, יש ליצור טלאי בעזרת הבצק מיותר).

9. מערבבים חלמון ביצה עם 2 כפיות מים, ומברישים היטב את כל מעטפת הבצק.

10. אופים את העוף העטוף בתנור בחום בינוני של כ-190 מעלות, למשך כשעה וחצי.

11. אחרי שעה וחצי מכבים את התנור ומשאירים בתוכו את העוף, מבלי לפתוח.

12. מוציאים את תבנית העוף, בוקעים את המעטפת הקשיחה בעזרת מכת סכין. פורסים את העוף ומגישים חם.