



רכיבים:

למילוי:

2 בצלים גדולים

3-4 פרוסות חזה עוף

ביצה קשה

תפוח אדמה

פלפל ירוק חריף

קוסברה

פלפל שחור

מלח

אבקת מרק עוף

כורכום

לבצק:

$\frac{3}{4}$ כוס קמח

$\frac{1}{4}$ כוס שמן

$\frac{1}{2}$ כוס מים

$\frac{1}{4}$ כוס סולת

קורט מל

קוסברה

תבלינים לפי הטעם

לרוטב:

3-2 בצלים גדולים

פלפל ירוק חריף לפי הטעם (ניתן להשתמש בפלפל מתוק אם לא אוכלים חריף)

2 כפיות שום כתוש

2-3 עגבניות גדולות ובשלות

אופן ההכנה:

אופן הכנת המילוי:

1. קוצצים את הבצל קטן ואת הפלפל הירוק ומטגנים במחבת גדולה עם מעט שמן (מי שלא אוהב חריף, יכול לוותר על הפלפל הירוק).

2. חותכים את חזה העוף לקוביות קטנות ומוסיפים לבצל כאשר הוא מוזהב ומטגנים מספר דקות עד אשר כל חזה העוף מבושל.

3. את הביצה ותפוח האדמה מבשלים במים עד שתפוח האדמה רך.

4. שמים את הבצל וחזה העוף בקערה, קוצצים את הביצה, תפוח האדמה והכוסברה ומוסיפים לקערה. מתבלים לפי הטעם ונותנים למילוי להתקרר.

לרוטב:

1. חותכים חתיכות גסות של בצל, פלפל ירוק חריף ושום, ומטגנים. מוסיפים חתיכות גסות של עגבניות וקוסברה קצוצה.

2. מוסיפים תבלינים לפי הטעם ונותנים לרוטב להתבשל על אש קטנה תוך בחישה מדי פעם.

לבצק:

1. לשים את כל חומרי הבצק יחד עד שמתקבל בצק אחיד.

2. מחלקים את הבצק לכדורים קטנים. ניתן לרדד את הבצק לעיגול בעזרת מערוך או מי שבקיא בהכנת קובה יכול לעשות ידנית. בכל מקרה, על הבצק להיות דק מאד.

3. אחרי פתיחת הבצק, שמים בעזרת כפית מילוי וסוגרים אותו לכדור. שמים בסיר עם הרוטב. על תהליך זה חוזרים עד שאין מקום בסיר. אם נשאר מילוי ניתן להקפיא לשימוש בפעם אחרת.

4. יש לבשל את החובה על אש קטנה במשך כ- 40 דקות, תוך פיזור הרוטב על ידי הנעת וסיבוב הסיר. במידה ולא מצליחים תוך כדי בישול להעלות את הרוטב על החובה, ניתן להפוך את החובה בעדינות רבה (יש לו נטיה להתפורר).