



הכמות מיעדות להכנת 6-4 מנות.

רכיבים:

$\frac{1}{2}$ כוס ציר מרק עוף, או $\frac{1}{2}$ כוס מים עם כף גדושה של אבקת מרק עוף

1 כוס אורז יבש (לאחר שנשטף היטב)

1 כוס חיטה שהושרתה במים

2 ראשי שום

1 כוס חומוס שהושרתה במים למשךليلת שלם

600 גרם בשר ראש או שפונדרה

פפריקה אדומה

מעט שומן אווז לטיגון

8 תפוחי אדמה קטנים-בינוניים

3 שזיפים מיובשים

3 תמרים

4 ביצים שטופות, אך לא קליפות

מלח, פלפל

2 שקיות בישול קוק'

אוף הכנה:

1. בקערה שמים את האורז עם ציר העוף/המינים וabayat המרק, מתבליים במעט מלח ופלפל. מערבבים היטב עד שהאורז סופג את הנוזלים. מעבירים את האורז לשקית קוק' וקשרים את הקצוץ.

2. לקערה נפרדת מכinisim חיטה, פלפל, מלח, כף גדולה של פפריקה אדומה וראש שום שלם וקלוף. מוסיפים כוס מים ומערבבים היטב, עד לסתיפה של הנוזלים. מעבירים לשקית קוק' וקשרים.

3. במחבת גדולה מטגנים בשומן האווז את החומוס (טייגון מהיר מאוד). לאחר הוצאה החומוס, מטגנים את תפוחי האדמה והבשר (כל אחד בנפרד ובמשך זמן מועט מאוד).

4. לוקחים סיר גדוֹל, מניחים בקרקעיתו את החומוס, עליו את תפוחי האדמה, עליהם את הבשר ומעל הכל מניחים את שקיות הkokki המוכנות והביצים.

5. מפרקים את ראשיו השומם לשניים ומפזרים את השיניים בסיר. כמו כן, מפזרים בסיר גם את התמירים והשזיפים. מוסיפים מים עד שכיסוי תפוחי האדמה והבשר בלבד ומניחים בתנור או על פלטה חשמלית בטמפרטורה של 100 מעלות למשך לילה שלם.