

רכיבים:

½ ק"ג חלקי עוף (קורקבנים, לבבות, כבד, גרונות)
1 ליטר מים
1 כוס אגוזי מלך טחונים
2 ביצים
1 כפית קמח
מלח
פלפל

אופן ההכנה:

1.מנקים היטב את חלקי העוף ומניחים בסיר רחב. מכסים במים ומביאים לרתיחה. מסירים בעזרת כף את הקצף שנוצר על פני המים.
2. מוסיפים את הבצל ומבשלים כ-20 דקות.
3. בקערה קטנה מערבבים היטב את אגוזי המלך, הביצים,, קמח, המלח והפלפל, עד שנוצרת תערובת.
4. את התערובת יוצקים לסיר, כך שהיא תצוף מעל לחלקי העוף. מכסים את הסיר ומבשלים עד לאידוי הנוזלים.
5. ניתן להכניס את הסיר לתנור ל 30 דקות , על מנת שהאגוזים ישחימו. (לא חובה).
מגישים קר.