

רכיבים:

3 תפוחי אדמה

5 ביצים טרופות

1 ביצה

1 גזר

1 כוס אפונה

1 כף אבקת מרק עוף

¼ כוס פטרוזיליה קצוצה

¼ כפית אבקת אפייה

½ כפית פלפל לבן, טחון

¼ כפית כורכום

½ כוס שמן

אופן ההכנה:

1. לסיר הבישול מכניסים את תפוחי האדמה, הגזר, האפונה והביצה, ממלאים במים ומבשלים עד שהירקות מתרככים.

2. מחממים מראש תנור לחום בינוני (180 מעלות).

3. קולפים ומועכים את תפוחי האדמה, קולפים את הגזר ואת הביצה הקשה וחותכים אותם לקוביות.

4. מערבבים יחד את כל הרכיבים (פרט לשמן).

5. מחממים את השמן בסיר, יוצקים לתוכו את התערובת ומבשלים על להבה גבוהה במשך 2-3 דקות.

6. מכניסים הסיר לתנור למשך 30 דקות.