

רכיבים:

- 1 עוף מחולק ל-8, או יותר.
- 6 תפוחי אדמה
- 1 בצל קצוץ
- 1 עגבניה קצוצה
- 1 כף גדולה רסק עגבניות
- 1 חב' כוסברה, ללא הגבעול
- מעט אבקת מרק עוף
- מעט מלח
- 1 כף מחוקה חוויג'
- 3 כפות קמח (לא חובה)

אופן ההכנה:

1. לאדות את העוף במים רותחים ולשפוך את המים.
2. למלא סיר גדול במים גדול, לשים בו את העוף המאודה וכל שאר המצרכים מלבד הקמח.
3. להביא לרתיחה ולהנמיך את האש.
4. לטעום ולתקן תיבול.
5. כאשר תפוחי האדמה והעוף רכים - המרק מוכן.
6. לפני ההגשה להביא לרתיחה ולהוסיף 3 כפות קמח מדוללות במעט מים. (לא חובה).

הערה: את כמות העוף ותפוחי האדמה ניתן לשנות לפי מספר הסועדים.