

רכיבים:

½ כוס + 6 כפוות שמן זית
1 בצל גדול, חתוך לחצי ואז לרצועות
500 גרם כבד עוף, נקיים וחתוכים לשניים
3 תמרים ללא הגלעין חתוכים לרוחבם (רצועות)
1 כף סילן תמרים
½ כוס יין אדום
מלח ופלפל גרוס

אופן ההכנה:

1. למחבת פסים מוסיפים 6 כפות שמן זית ומטגנים את רצועות הבצל עד שהן מזהיבות.

2. מוסיפים 3 תמרים וממשיכים בטיגון.

3. מוסיפים את הסילאן ואת היין, לערבב קלות ולהנמיך את הלהבה.

4. במחבת נפרדת מחממים את שמן הזית ומטגנים קלות את כבדי העוף. ממליחים ומפלפלים את הכבדים ושני צדדיהם.

5. מוסיפים את הכבדים למחבת הבצל ומבשלים יחדיו במשך 2 דקות. מורידים מהאש ומגישים.