

חמין עוף עיראקי / טבית

1 עוף שלם במשקל 1 1/2 ק"ג (8-10 מנות)

למלית:

| | |
|--|-----------------------------|
| 4 כפות שמן | 1 בצל גדול קלוף וקצוץ דק |
| 1/2-3/4 כוס אורז שטוף היטב | 1 כפית בהרת |
| 1/2 כפית מלח | 1/4 כפית פלפל אנגלי טחון |
| 1/4 כפית פלפל שחור | 1/4 כפית קינמון טחון |
| 1/4 כפית פפריקה מתוקה | 1/2 כפית נענע מיובשת, טחונה |
| 1 חלקי פנים של עוף (קורקבנים, לב, כבד צלוי) חתוכים לקוביות קטנות | |
| 1 עגבנייה קטנה | 1 ביצה טרופה |

לחמין:

| | |
|---|--|
| 1/4 כוס שמן | |
| 3 בצלים בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות בינוניות | |
| 1 כוס אורז מושרה במים מיום קודם ומסוננים | |
| 1/2 כפית בהרת | |
| מלח לפי הטעם, | פלפל שחור לפי הטעם |
| 2 כפות רסק עגבניות | 4 גזרים בינוניים קלופים וחתוכים לפרוסות |
| 1 קישוא קלוף וחתוך לפרוסות | 3 תפוחי אדמה גדולים, קלופים וחתוכים לקוביות גדולות |
| 4-5 כוסות מים | ביצים כמספר הסועדים |

מנקים היטב את העוף, סוגרים את פתחי הצוואר ומשאירים את הצד השני פתוח.

למלית:

מחממים את השמן במחבת כבדה ומטגנים את הבצל והאורז. מוסיפים את הבהרת, המלח, הפלפל האנגלי, הפלפל השחור, הקינמון, הפפריקה המתוקה והנענע המיובשת ומערבבים. מוסיפים את חלקי העוף, העגבנייה והביצה הטרופה מסירים מהאש ומערבבים. ממלאים את העוף במלית ותופרים את הפתח השני.

החמין:

מחממים את השמן בסיר רחב וגבוה. מוסיפים את הבצל והעוף הממולא ומטגנים במשך כמה דקות.
מוסיפים את המלח, הפלפל השחור, הבהרת, רסק העגבניות, הגזרים, הקישוא ותפוחי האדמה. בוחשים היטב ומוסיפים את האורז אל הבצלים והעוף המטוגנים.
יוצקים את המים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הביצים וממשיכים בבישול בחום נמוך מאוד לאורך הלילה. יש לבדוק מידי פעם את הנוזלים ולהוסיף במידת הצורך כ- 1/2-1 כוס מים.

