

## עוף בדבש

### מרכיבים 1 עוף שלפ גדול

8 כפות של דבש טהור  
10 כפות סויה אמיתית איכותית  
6 שיניי שום  
כפית ג'ינג'ר קצוץ טרי או קפוא  
4 כפות שמן קנולה  
4 כפות חומץ תפוחים או רגיל  
2 כפות סוכר חום,  
1 כוס יין אדום יבש טוב  
מעט מלח (לזכור שהסויה כבר מלוחה דיה)  
פלפל שחור גרוס טרי

### אופן הכנה:

ישנה אפשרות להכניס את העוף יחד עם כל המרכיבים ללילה בשקית קוקי סגורה היטב למקרר, כדי שהעוף יספוג ויקבל את כל "הטעמים של החג", ניתן גם להתחיל את ההכנה ישר מהשלב הבא: מטגנים את העוף היטב (ללא המשרה למי שהשרה את העוף עם המרינדה) מכל הצדדים, עד שיקבל מראה יפה ושחום.

מוציאים את העוף ושופכים לתוך סיר רחב שיוכל להכיל את העוף בנוחות, את כל חומרי המשרה, מביאים לרתיחה ומוסיפים את העוף. מבשלים על אש נמוכה כ-40 דקות לערך, מוצאים רק את העוף לכלי הגשה יפה ומצמצמים עוד קצת את הרוטב בסיר ושופכים על העוף. את העוף ניתן לקשט במעט תלתלי בצל ירוק ופרוסות שקדים קלויים, כדי להשלים את המראה החגיגי. פרוסות שקדים מולבנים, ניתן לקנות בכל סופר ולקלותם כדקה במחבת לוחטת. תלתלי בצל ירוק ניתן להכין באמצעות גבעולי בצל ירוק (רק החלק הירוק) אשר חתוכים לאורכם. את הגבעולים נכניס לרבע שעה לקערה עם מים וקרח, הצורה והמראה המתקבל הוא רענן, יפיפה וחגיגי.

בתאבון