

מקלובה עוף

אחת המנות המוכרות והפופולריות מהמטבח הערבי

המצרכים:

1 עוף מחולק או נתחי פרגית
5 בצלים בינוניים פרוסים לפרוסות עבות
4 שיני שום חתוכות לרצועות
1 גמבה אדומה קלויה, מקולפת וחתוכה לרצועות
5 כוס מרק עוף צח וחם.
4 תפוחי אדמה פרוסים לפרוסות עבות
1 כוס גרגירי תירס
1 כרובית בינונית, מפורקת לפרחים לא גדולים
2 כוסות אורז עגול.
1 כף גדושה בהרט
1 כפית פלפל שחור
מלח
שמן זית לטיגון

אופן ההכנה:

מטגנים בסיר כבד את העוף מכל צדדיו או לחלופין, את הפרגית .
כשכל הבשר מושחם, מוסיפים לסיר את השום, התירס והגמבה.
מנמיכים את האש, סוגרים את המכסה, ומניחים לעוף להפריש את מיציו .
יש לבשל 45 דקות. (להוסיף מרק העוף עם יש צורך)
בזמן הבישול, מפרקים את הכרובית לפרחים .
קולפים את תפוחי האדמה, פורסים אותם לפרוסות עבות ומשאירים
בתוך מים למניעת השחרה .
מחממים שמן לטיגון עמוק, ומטגנים בו עד להזהבה את פרוסות תפוחי
האדמה, כרובית, ושארית הבצל
משמנים סיר רחב, בעל תחתית עבה, ומסדרים את פרוסות תפוחי האדמה ,
מעליהן את העוף המבושל. מעל העוף מסדרים את הבצל המטוגן
ומעל לכל את פלחי הכרובית.
כל שכבה צריכה לזכות למנת תבלינים הוגנת. (בהרת, פלפל, ומלח)
שוטפים היטב את האורז במסננת דקה, עד שמי השטיפה צלולים.
שופכים את האורז לסיר שבו בשלנו את העוף, מוסיפים תבלינים ומערבבים
עם הנוזלים ושאר תכולת הסיר.
את הכל מוזגים לסיר הבישול ומנענעים טיפה את הסיר כדי שקצת אורז
ייכנס במרווחים שנוצרו בין השכבות.
מכסים את התבשיל במרק העוף, שמים את הסיר על אש גבוהה ומביאים לרתיחה.
ואז מנמיכים את הלהבה למינימום האפשרי, ומבשלים בסיר מכוסה עד שכל הנוזלים יתאדו.
שלב זה לוקח בין שעה ל-שעה וחצי בבישול איטי.
מכבים את האש ונותנים לתבשיל לנוח מעט.
להגשה - מכסים את פי הסיר במגש גדול או בתבנית גדולה יותר מפתח הסיר.
ובתנועת היפוך מהירה שופכים את תכולת הסיר למגש. מביאים את המגש עם השכבות אל השולחן,