

## מרק עוף תימני

### מצרכים

ל-7-6 מנות:

6-7 שוקיים/כרעיים

כף מרק עוף (לא אבקה)

1 1/2 כפות חוואייג' למרק

2-3 ראשי שום שלמים בלי קליפה

6 בצלים קטנים ונקיים

2-3 קישואים מקולפים חתוכים לחצי

5 תפוחי אדמה קטנים מקולפים

2-3 בצלים ירוקים, החלק הירוק והלבן גזור לשניים

עגבניה חתוכה ל-8 חתיכות

### אופן ההכנה

1. מנקים ושוטפים את העוף. ממלאים סיר עד מחציתו במים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את העוף לאחר הרתיחה.

2. מוסיפים כף גדושה של מרק עוף וכף וחצי חוואייג' מרק. לאחר רבע שעה שבה העוף במים מוסיפים שום, ובהדרגה גם את הבצל, תפוחי אדמה קטנים מקולפים, בצל ירוק וקישוא. מכניסים את העגבניה כמו שהיא עם המיץ למרק כדי שיתן את הטעם. התימנים נוהגים להוציא אותה בסוף הבישול ולאכול את המרק בלעדיה. את העגבניה שהוצאנו אפשר לאכול עם חילבה ולימון.

3. טועמים אם חסר מלח ומוסיפים (היות ואבקת מרק העוף נותנת מליחות למרק). אם המרק לא מספיק חריף מוסיפים חוואייג'.

4. לאחר כ-40 דקות (עד שעה), כשתפוחי האדמה והבצל רכים, המרק מוכן.

\* מומלץ לאכול עם סלוף או לחוח