**תבשיל עוף בפוייקה .**

התבשיל נעשה בשלבים.

טיגון בצל ( להוציא לאחר הטיגון לכלי אחר).

לטגן ( לסגור ) את העוף עד שיזהיב ( להוציא לאחר הטיגון לכלי אחר).

לטגן תפ"א קלופים,חצאים או רבעים , עד שיזהיבו ותוך כדי ערבוב .

בתחתית הפוייקה שמים עלי כרוב ( מונעים הדבקות, מעשירים בנוזלים, מוסיפים טעם).

מסדרים בשכבות: בצל, עוף, תפ"א , להוסיף ראש שום ( לפורר את השיניים בלי לקלף ) 2-1 ראשי שום לפוייקה במידה 4-3.

ניתן להוסיף צרור כוסברה , כרשה ( פרסה ), ארטישוק ירושלמי , פלפל, קשואים. ( כל השורשים טובים לתבשיל קדירה ).

כתומים : דלעת , בטטה ( לא כולל גזר ) יש להוסיף לקראת סוף הבישול, מפני שמתרככים מהר.

חשוב!!! פוייקה טעים עם אורז, חיטה או בורגול ושאר קטניות ( אין צורך להשרות לילה קודם ,למעט שעועית וחומוס).

 3- שיטות להוספת האורז /החיטה / הבורגול:

 א. ישירות על תפ"א .

ב. בתוך בד קשור .

ג. בתוך שקית קוקי ולחורר בחלק העליון, מניחים במרכז (מעל לעוף) ומסביב את שאר רכיבי התבשיל.

נוזלים: יש להוסיף בין 4-3 כוסות מים ( כמות מספקת , אך ניתן לבדוק

 כעבור שעה וחצי אם אין מספיק נוזלים יש להוסיף בהתאם לנדרש).

 בנוסף : לכל כוס אורז יש להוסיף כוס מים.

 אפשר כמובן להוסיף יין במקום נוזלים או בירה לבנה .

משך הבישול 3 שעות על אש נמוכה ( בישול איטי).

 ניתן לגוון ככל העולה על הדעת ועל החייך .

 בתאבון ובהנאה.