

## עוף עם גרגרי חומוס

8 פולקעס של עוף החוכים לשניים

באמצע

1 בצל גדול קצוץ דק

3 שיני שום קצוצות

1 גזר חתוך לקוביות קטנות

3 מקלות סלרי קצוצים

$\frac{1}{2}$  כוס שמן זית

ענף רוזמרין

2 עלי דפנה

2 כוסות חומוס מושרה במים ללילה

מלח, פלפל טחון עדי

3 לימונים כבושים קצוצים (אפשר,

אבל לא מוכרחים)

מבשלים חומוס במי מלח כשעה.  
מסוננים. שמים בסיר גדול את השמן,  
ומטגנים את הירקות הקצוצים. מוסיפים  
עלי דפנה ורוזמרין, ומי שרוצה, גם  
לימונים כבושים. מוסיפים את העוף  
ומשחימים מעט. מוסיפים חומוס  
ומערבבים. מתבלים במלח ופלפל,  
ויוצקים כוס מים. מביאים לרתיחה.  
מבשלים מכוסה עוד 45 דקות על אש  
קטנה.

I add paprika and sautéed the  
chicken separately