

## עוף בדבש

(6 סועדים)

6 נתחי עוף צעיר, מלח ופלפל לבן

1 חלמון, 3 כמות גדושות דבש

3 כמות רוטב סויה

(ניתן להגדיל את כמות הדבש והסויה לפי הטעם)

3 שיני שום מעוך, 6 כמות מרגרינה בטעם חמאה

לבווק על העוף מלח ופלפל. לערבב בספל את החלמון, הדבש, הסויה והשום ולגלגל בהם את נתחי העוף לערוך כתבנית יבוכית לאפירה, להוסיף מרגרינה מתחת לעוף ומעליו לכסות ולאפות כשעה. להסיר את הכיסור ולאפות עד שהעוף משחים ומקבל צבע דבש