

שם המתכון: מקלובה של עוף וירקות

כשרות (חלבי/ **בשרי**/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

| מצרכים (חמש-שש מנות) : | לתיבול: |
|---|---|
| 1 ק"ג בשר בקר (שריר) לבישול ארוך חתוך לקוביות גדולות | 1 כפית פלפל שחור טחון |
| או 3 יח' כרעי עוף (שוק+ירך) (לגירסא מהירה) | 2-3 כפיות מלח |
| 1 כרובית קטנה מפורקת לפרחים | 1/2 כפית הל טחון |
| 1 בצל גדול פרוס | 1/2 כפית אגוז מוסקט טחון |
| 1 חציל קטן פרוס עבה | 1/2 כפית כמון טחון |
| 1 תפוח אדמה גדול פרוס | 1/2 כפית קימל טחון |
| 1 ק"ג אורז פרסי | 1/2 כפית כורכום |
| 500 מ"ל ציר עוף או מים רותחים מתובלים בקוביית מרק עוף | כלי עבודה דרושים : |
| חופן צימוקים | סיר גדול להרכבת המקלובה (נפח 7 ליטר לערך) |
| חופן צנוברים קלויים | סיר בינוני (נפח 4-5 ליטר לערך) |
| שמן לטיגון עמוק | מחבת עמוקה לטיגון |
| 50 גר' גפרורי שקדים קלויים (לעיטור המנה) | כלי הגשה רצויים: |
| | צלחת שטוחה גדולה להגשה |

אופן ההכנה:

1. מטגנים בסיר או מחבת בשמן עמוק את פרוסות החציל ופרחי הכרובית, כל אחד בנפרד, עד הזהבה עמוקה ומעבירים לנייר סופג. מטגנים באותו השמן גם את פרוסות תפוח האדמה.
2. במקביל, מבשלים בסיר בינוני את כרעי העוף, ללא עור, במים עם המלח וכל התבלינים, למשך 20 דקות לערך. מרגע שהמים רתחו, יש להקפיד על בעבוע עדין. מסננים ושומרים את העוף ואת נוזלי הבישול בנפרד.
3. בסיר בינוני גדול, בעל מכסה תואם, מרכיבים את המקלובה. משמנים מעט את תחתית הסיר ומניחים בשכבה אחת את פרוסות תפוחי האדמה. מעל מפזרים את העוף, הירקות המטוגנים ומכסים באורז. יוצקים מעל הכל נוזלי הבישול החמים. מכסים היטב ומעבירים לתנור למשך שעה, בחום של 170 מע', או למשך לילה בחום של 100 מע'.
4. הופכים את המקלובה על צלחת הגשה גדולה (חשוב שתהיה גדולה, הרבה יותר מקוטר הסיר) מפזרים גפרורי שקדים ומגישים.