



צילם: חיים חדד

עוף ותפוח אדמה אפויים ¹

מצרכים

- עוף שלם או חלקי עוף
- שמן .
- נייר כסף .
- מגשי אלומיניום גדולים
- ירקות פקעת .
- שמן תבלינים שונים

אופן ההכנה:

הכנת מקום הבישול:

1. הכנת מדודה – חפירה מאורכת באדמה בעומק כ 40 סמ' ובאורך מספר המגשים שרוצים להכניס .
2. איסוף עצים לשם הבערת אש בתחתית השוחה .
3. יצירת מרבד של גחלים לוחשות

הכנת המאכל:

1. מטבלים את העוף בבליטה – התבלינים המעורבבים לפי בחירה + שמן
2. מניחים את העוף או חלקיו במרכז המגש (אפשר שניים במגש) סביבו מסדרים את הירקות – תפוח – אדמה, בצל שום גזר סלרי בטטה ומוסיפים שמן בנדיבות.
3. מכסים את המגש בו מונחים המצרכים במגש השני, מהדקים אותם זה לזה ועוטפים בנייר כסף מספר פעמים .
4. מניחים על הרמץ בעזרת את חפירה (משתמשים באת להניח על הרמץ) מכסים בזרדים ובעצים .
5. שומרים על אש קבועה כארבעים דקות .
6. שולפים בעזרת האת את המגש .
7. פותחים בזהירות בשל אדים חמים מאוד ונוזהרים שרמץ לא יכנס לתבשיל .

¹ זמן בישול ארוך מיועד למסע לארוחת ערב

מומלץ להוציא מגש אחד לבדיקת רמת הבישול במידה ולא מוכן להחזיר .

ציוד :

- עצים למדורה
- את חפירה
- נייר כסף
- מגשי אלומיניום

שימו לב בסוף הבישול יש לוודא כיבוי האש ופינוי הגחלים למקום מותר.

בתאבון

מתכון של חיים חדד מורה לשלייח וידיעת הארץ מחוז ירושלים ומטה שלי"ח.