**מתכון לעוף בשקדים ואגוזים** (מתכון מומלץ לפויקה מס" 3)

**חומרים:**

2 עופות או 2 ק"ג בשר, 2 בצלים גדולים,6 גזרים,סלרי,, ק"ג תפ"א,ספל אפונה או שעועית ירוקה,חופן שקדים מרוסקים או אגוזי מוסקט,מלח,פלפל, 2 ראשי שום,כוסברה או פטרוזיליה.

**אופן ההכנה:**

מחממים את הסיר עם שמן ומטגנים את הבצלים חתוכים עבה, מזיזים הצידה לדפנות ומשחימים את הבשר, מזיזים ומטגנים את התפ"א. מומלץ להניח בתחתית הסיר כמה עלי כרוב לשיפור הטעם ומניעת הדבקות האוכל לתחתית.

מחזירים את הבצל, הבשר ,התפ"א ושאר הירקות לסיר, ממיסים התבלינים ב 4 כוסות מים לפחות ויוצקים מסביב. מבשלים על אש מבעבעת שעה עד שעה וחצי כאשר בודקים מדי פעם שיש מספיק נוזלים (לא פחות מ-1/3 גובה הסיר)

אין צורך לבחוש. ----בתיאבון .

**התאמת כמויות לגדלי פויקה שונים:**

פויקה 1/4 = 1 ליטר

פויקה 1/2 = 1.8 ליטר

פויקה 3/4 = 3.4 ליטר

פויקה 1 = 4 ליטר

פויקה 2 = 5.5 ליטר

פויקה 3 = 8 ליטר

פויקה 4 = 10 ליטר

פויקה 5 = 12.5 ליטר

פויקה 6 = 14 ליטר

פויקה 7 = 17 ליטר

פויקה 8 = 22 ליטר