



קל



20 דקות



4 מנות

מרכיבים

- 1 חבילה שווארמה צמחונית
- 4 כפות שמן זית
- 1/2 בצל פרוס דק (לטיגון)
- 1 קורט כמון
- 1 קורט קינמון
- 4 לאפות
- 8 כפות טחינה
- 4 כפות אריסה
- 4 כפות עמבה
- 20 עלי פטרוזיליה
- 10 עלי נענע
- 1/2 בצל טרי פרוס דק
- 1/2 כפית סומאק
- 2 פלפלים שיפוקה, פרוסים דק
- 1 כף לימון כבוש

השווארמה הצמחונית שלכם בתוך לאפה ומלא פינוקים של תיבול וטעמים. קלה להכנה ביתית וסופר טעימה

הוראות הכנה

1. במחבת רחבה מטגנים את הבצל עם השמן על להבה בינונית כ- 7 דקות עד להזהבה.
2. מתבלים בכמון וקינמון ומוסיפים את השווארמה.
3. ממשיכים לבעול יחד תוך ערבוב כ- 5 דקות נוספות.
4. מורידים מהאש ומערבבים יחד עם הבצל הטרי, פטרוזיליה, נענע, סומאק, לימון כבוש ופלפל שיפוקה.
5. להרכבת הלאפה
מחממים את הלאפות, פורסים על צלחת הגשה ומורחים ב- 2 כפות גדושות של טחינה. מזלפים מעל אריסה ועמבה. מניחים מעל 3 כפות גדושות של שווארמה ומגישים.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL