



קל



30 דקות



4 מנות

מרכיבים

1 חבילה שווארמה צמחונית

4 כפות שמן זית

1 בצל פרוס דק

2 גבעולי בצל ירוק חתוכים למקטעים של 4 ס"מ

1/2 כוס מים

1 כפית שטוחה כמון

1/2 כוס עלי פטרוזיליה קצוצים

4 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לחצי

1/2 כוס חלב

50 גרם חמאה

שווארמה עסיסית ומתובלת על מצע של פירה עם בצל, רך ונמס בפה. ארוחת הצהריים האולטימטיבית!

הוראות הכנה

1. להכנת הפירה

מבשלים את תפו"א בהרבה מים ומעט מלח, מביאים לרתיחה ומנמיכים ללהבה בינונית, מבשלים לריכוך כ - 15 דקות.

2.

מסננים ומועכים לפירה, מוסיפים חלב, חמאה, מלח ופלפל לפי הטעם ומערבבים.

3. להכנת השווארמה המתובלת

במחבת גדולה מטגנים את הבצל בשמן הזית על להבה בינונית כ - 10 דקות תוך כדי ערבוב. מגבירים את הלהבה ומבשלים תוך ערבוב נמרץ 5 דקות נוספות עד שהבצל מתקרמל.

4.

מוסיפים את הכמון ומערבבים היטב. מוסיפים את השווארמה מן הצומח ומטגנים 3 דקות נוספות. מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה.

5.

מוסיפים את הבצל הירוק והפטרוזיליה, מערבבים 2 דקות נוספות ומורידים מהאש.

6. להרכבת המנה

מניחים 3 כפות גדושות של פירה על צלחת הגשה, מניחים במרכז 2 כפות גדושות של שווארמה, מזלפים מעט שמן זית ומגישים.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL