



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](http://TIVALL.CO.IL)