



קל



25 דקות



4 מנות

מרכיבים

1 חבילה טחון צמחוני

1/2 זר פטרוזיליה קצוצה

1 בצל קצוץ לקוביות קטנות

1 כף צנוברים

2 כפות שמן זית, 1 כף למלית ו-1 כף לצלייה

1/2 כפית בהרט

4 פיתות

זה רק נשמע מסובך להכין עראייס בבית. ההכנה קלה ומהירה והטעם אליפות, בזכות התערובת המתובלת והתוספות

הוראות הכנה

1. להכנת המלית

מערבבים את כל חומרי המלית בקערה. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.

2.

חוצים את הפיתה לשניים ושמים בכל חצי פיתה מלית שתכסה את כל הפיתה.

3. לצלייה

מחממים מחבת פסים, שמים כף שמן זית וצורבים את חצאי הפיתות כאשר צד המילוי מונח על המחבת, צורבים כדקה עד שתיים עד להשחמה.

4.

צורבים את הפיתות משני הצדדים הנוספים עד להשחמה.

5. להגשה

מגישים עם טחינה אהובה.

המתכון של בת-חן דיאמנט

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL