

רמי לוי שיווק השקמה

סל הקניות הזול במדינה



לאפה לווארמה וטחינת אריסה

של פלף אביה מלפ

מצרכים:

- הודו או פרגית חתוכים לרצועות
- קארי צהוב של תיבול
- פרוסות חצילים מטוגנות
- פרוסות מלפפון חמוץ
- בצל ירוק • חסה אייסברג
- עלי רוקט • פרוסות עגבניות
- כמון • מלח • בצל פרוס
- טחינה • מיץ לימון
- אריסה • 1 כוס מים קרים

אופן ההכנה:

לוקחים נתח טרי, חשוב בשר איכותי כדי שהשווארמה שלנו תצא הכי טעימה שיש. מקפצים את הבצל. לוקחים נתחי הודו טריים, מוסיפים אותם לבצל ומתבלים בתבלינים. מעבדים את הטחינה, את מיץ הלימון, את האריסה המרוקאית ואת כוס המים הקרים במעבד מזון עד למרקם טחינה יציב. מורחים על הטורטיה מהטחינה אריסה, מסדרים מעל את הירקות והשווארמה ומגלגלים ללאפה.

בתאבון!

טרי, בריא, אפשרי
ימים א', ג', ה', בשעה 19:45
ערוץ 2



למתכונים נוספים:



או באתר: www.rami-levy.co.il

המעדניה ✓ טרי ✓ איכותי ✓ נקי

