

שווארמה מן הצומח טבעול בלאפה עם פינוקים



רכיבים

- חבילה שווארמה צמחונית
- כפות שמן זית
- בצל פרוס דק (חצי לטיגון וחצי טרי בתוך הלאפה)
- קורט כמון טחון
- קורט קינמון טחון
- פיתה (לאפות)
- כפות פלאפל
- כפות אריסה
- כפות עמבה
- עלים פטרוזיליה
- 1/2 2/1 כפית בהרט
- עלים נענע
- כף לימון כבוש קצוץ דק
- פלפל ירוק חריף פרוסים דק

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 לבשל יחד תוך ערבוב כ-5 דקות נוספות.
4. מורידים מהאש ומערבבים יחד עם הבצל הטרי, פטרוזיליה, נענע, סומק, לימון ופלפל שיפקה.
5. 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.

20 דקות

4 servings 4