



מרכיבים

1 חבילה SENSATIONAL טחון צמחוני

5 יחידות טורטיות

2 כפות שמן זית

1 יחידה בצל

2 שיני שום

1/4 כפית בהרט

1/4 כפית כמון טחון

1/4 כפית כורכום

1 כף אריסה

הגרסה הטבעונית והטעימה לעראייס, בתיבול נהדר של הטחון בתוך טורטייה

הוראות הכנה

1. קוצצים את הבצל והשום דק.
2. מטגנים במחבת בצל עם שמן הזית עד הזהבה.
3. מורידים את המחבת מהאש. מוסיפים פנימה את הטחון והתבלינים ומלח ופלפל לפי הטעם, ומערבבים.
4. לוקחים טורטייה אחת ושמים עליה 4 כפות מהתערובת שהכננו, ומשטחים אותה. מגלגלים את הטורטייה ומהדקים בעדינות.
5. פורסים את הרול טורטייה לטבעות ומסדרים בתבנית. ממשיכים באותה דרך הכנה עם שאר הטורטיות.
6. מחממים תנור לחום של 180 מעלות. אופים את הרולים כ-10 דקות.
7. מגישים לצד קטשופ.

המתכון של ניצן ירדן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL