



בינוני



15 דקות



4 מנות

## מרכיבים

1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני

4 טורטיות

1 פלפל אדום

5 עגבניות

1 בצל סגול קטן

1 ראש חסה

1 פלפל צ'ילי

1 כף רסק עגבניות

4 כפות יוגורט טבעוני

1 חופן נענע

1 חופן פטרוזיליה

מעט רוטב סרירצ'ה

2 כפיות פפריקה

1 כפית כמון טחון

מעט מלח ופלפל

פיצות מעולות בסגנון טורקי שמכינים על המנגל מטחון סנסשיונל בתיבול נהדר, עם יוגורט טבעוני וטעמים פיקנטיים

## הוראות הכנה

.1

חותכים את הפלפל, עגבנייה (ללא גרעינים) והבצל לחתיכות. מכניסים אותם למעבד מזון וטוחנים אותם דק עם הפטרוזיליה, רסק העגבניות, הפפריקה ופלפל הצ'ילי (ללא גרעינים).

.2

מתבלים במלח ופלפל. מערבבים את התערובת עם הטחון סנסשיונל.

.3

בקערה נפרדת מערבבים את היוגורט עם הכמון ומתבלים במלח ופלפל.

.4

מחלקים את הרוטב עם הטחון על הטורטיות או עוטפים ואופים אותן על מגש פיצה כ-3 עד 5 דקות על המנגל.

.5

שמים מכסה על המנגל כך שהטחון יתבשל לגמרי.

## .6 להגשה

שמים מעל חסה קצוצה גם ועגבניות ומקשטים ביוגורט, רוטב סרירצ'ה, נענע ופטרוזיליה.

המתכון של מערכת טבעול

[TIVALL.CO.IL](https://tival.co.il) - בדוק מתכונים נוספים ב