



מרכיבים

4 יחידות נקניקיות ויגר צמחוניות

4 יחידות המבורגר צמחוני

4 פיתות חצויות

1 בצל סגול קטן פרוס דק

1 כפית סומאק

4 כפות טחינה (או לפי כמות אהובה)

2 כפיות אריסה (או לפי כמות אהובה)

4 כפות ממרח לימון כבוש (או לפי כמות אהובה)

1/2 צרור פטרוזיליה או כוסברה מופרדים לעלים

1 עגבנייה פרוסה

2 מלפפונים פרוסים דק

4 גבעולי בצלים ירוקים חתוכים לחצי

פיתה מלאה בכל טוב צמחוני - המבורגר ונקניקיות צמחוניות עם מלא הפתעות של ממרח לימונים כבושים, טחינה, אריסה, ירקות ובצל מתובל

הוראות הכנה

1.

מערבבים בקערה קטנה את פרוסות הבצל הסגול והסומאק, ומשרים יחד כחצי שעה.

2.

מחממים גריל.

3.

צולים את הנקניקיות והמבורגרים כ- 7 דקות מכל צד.

4. להרכבת הפיתות

ממלאים חצי פיצה בטחינה, אריסה, לימון כבוש וירקות. מניחים בתוכה נקניקיה או המבורגר, מוסיפים מעל עלי פטרוזיליה, בצל בסומאק ובצל ירוק. מגישים חם.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL