

Arayes

Toplam 32 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 5/10

Arayes, ince pidelerin arasına baharatlı kıyma doldurup ızgarada kızartılan Lübnan mutfağında ekmeğ ve sulu içi aynı anda veren sevilen bir sokak işidir.

Malzemeler

- 4 adet Pide ekmeği
- 300 gr Kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kıyma soğan ve baharatları karıştırıp harc hazırlayın.
2. Pideleri açıp ince kat içle doldurun.
3. Arayesleri tavada ya da ızgaradaki yüzü toplam 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pideleri tamamen doldurmadan ince tabaka bırakarak harcın pişmesini kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına yoğurtsuz tahin sos ya da salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten