



שאוורמה ברמונדי ישראלי | מערכת FOODY | גלית מגידי וספיר פרונסקי | 'ספיר דגים' אשקלון

⌚ זמן הכנה: 30 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

מצוינים

- 1 ברמונדי ישראלי מפולט ללא עור חתוך לקוביות
- 1/2 כרובית מפוררת לפרחים קטנים
- פלפל צ'ילי
- רימון מפורר
- 5 כפות טחינה גולמית
- 2 כפות סילאן
- 3 גבעולי בצל ירוק
- לימון
- 4 כפות שמן זית
- פיתה, בוכרית - לא חובה
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- קורט סומק

אופן הכנה

- מקפיצים את הכרובית עד להשחמה בשמן זית, מוסיפים מלח, פלפל שחור וכפית סומק ושמים בצד
- באותה המחבת, מוסיפים מעט שמן ומטגנים את הברמונדי עד שמוכן. נזהרים שלא יתייבש!
- מגישים: בתוך פיתה בוכרית, או בתוך כלי הגשה גדול, מזלפים בנדיבות טחינה גולמית, מוסיפים סילאן, מעל מניחים את הברמונדי, מעל את הכרובית, שוב טחינה, מוסיפים את הבצל הירוק הקצוץ וגרעיני רימון
- מפזרים עוד מלח גס מלמעלה, מוסיפים את הצ'ילי החרוף לפי כמות האהבה לחרוף ובתיאבון!