



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Arayes - Pitabrød fylt med krydret kjøttdeig, servert med tomatsalat og urtedressing

Fylte pitabrød

1 stk hvitløksfedd
½ stk rødløk
½ bunt bladpersille
275 g kjøttdeig
1 pakke spisskummen
½ pakke paprikakrydder
3 stk pitabrød
½ ts salt ^B

Tomatsalat

½–1 stk agurk
1 stk tomat
½ bunt bladpersille
½ stk rødløk
½ stk sitron
1 ss olivenolje ^B

Til servering

½ stk sitron
1 pakke urtedressing

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
2. **Krydret kjøttdeig:** Skrell og finhakk hvitløken og hele rødløken. Skyll og finhakk all persillen. Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn hvitløken, halvparten av løken og persillen, spisskummenkrydderet, paprikakrydderet, ½ ts salt og litt pepper.
3. **Fylte pitabrød:** Varm pitabrødene i ovnen i omtrent 3 minutter. Del pitabrødene i to på midten, og fordel kjøttblandingen i hver av lommene på brødene. Trykk pitabrødene litt flate. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pitabrødene med kjøttsiden ned i 1–2 minutter så de får litt stekeskorpe. Stek dem deretter i 2–3 minutter på hver side, til brødet blir gyllent, og legg dem over i en ildfast form. Stek videre midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt.
4. **Tomatsalat:** Skyll agurken og tomaten, og kutt dem i terninger. Ha grønnsakene i en skål sammen med resten av løken og persillen fra punkt 2 og 1 ss olivenolje. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
5. **Til servering:** Del resten av sitronen i båter og server sitronbåtene og urtedressing til retten.



TIPS!

Hvis du ikke ønsker å fylle pitabrødene med kjøttdeigen, kan du steke den for seg, så kan pitabrødene fylles ved servering.