



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Arayes - Pitabrød fylt med krydret kjøttdeig, servert med tomatsalat og urtdressing

## 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 <sup>B</sup>

## Tomatsalat

½-1 stk agurk  
1 stk tomat  
½ bunt bladpersille  
½ stk rødløk  
½ stk sitron  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Til servering

½ stk sitron  
1 pakke urtdressing

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 kjøttssiden 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 urtdressing til retten.



## TIPS!

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