

# Arayes

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 5/10

Arayes, ince pidelerin arasına baharatlı kıyma doldurup 1 zarfada 1 zartan Lübnan mutfağında çıkmek 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
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Kıyma rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları yapışkan harç olana kadar yoğurun.
2. Pideleri ikiye açıp iç yüzeylerine ince kıyma abakası yayın.
3. Pideleri kapatıp dış yüzeylerine az zeytinyağı sürün.
4. Tavayı orta ateşte 15 dakika arayesleri 10 dakika iki yüzlü pişirin.
5. Her yüzü kızartırken her 2 dakika çevirin.
6. Tahin sos veya salatayla sıcak servis edin, iç buhar ekmeği yumuşatmadan.

### PÜF NOKTASI

Pideleri tamamen doldurmadan ince tabaka bırakmak harcın pişmesini kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurtsuz tahin sos ya da salatayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam