

Oppskrift

Fylte kikertpannekaker med lam og zhug



1

Stek lammekjøttdeigen i en panne med olje til gyllen. Hakk den opp i biter mens den steker. Tilsett most hvitløk, harissa, tomatpuré, salt og pepper og stek til akkurat

gjennomstekt, 4-5 minutter.

Fres mangold eller spinat i en panne med smør til den faller sammen.

Fyll kikertpannekaker med kjøtt, mangold, smuldret fetaost, frisk mynte og zhug.

2

Kikertpannekaker

Rør sammen kikertmel, zhug og vann til en jevn røre. Dekk med plast og la stå å svulle i romtemperatur i 1 time.

Stek tynne pannekaker i en varm stekepanne med litt smør til gylne på begge sider. Dekk til og hold varme fram til servering.

[NB! Oppskrift på Zhug finner du her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Kjøttdeig av lam	800 g
Olivenolje	1 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Harissa	2 ss
Tomatpuré	2 ss
Salt og pepper	
Mangoldblader eller spinat	200 g
Smør	1 ss
Fetaost	200 g
Frisk mynte, grovhakket	
Kikertpannekaker	
Kikertmel	150 g
Zhug	2 ss
Vann	4 dl
Smør til steking	