



GRILLATTUA PITALEIPÄÄ, HALLOUMIA, NYHTÖBATAATTIA, SITRUUNAJOGURTTIA JA KORIANTERIA

Pitaleipä

0,5 ltr vesi
25 g hiiva
1 rkl kumina
1 rkl öljyä
1,2 ltr jauhoja
1 tl suolaa

1. Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen.
2. Lisää kumina ja öly.
3. Sekoita suola ja jauhot keskenään ja lisää nesteeseen. Sekoita tasaiseksi massaksi ja anna kohota puoli tuntia.
4. Leivo pyöreiksi leiviksi ja paista kuumalla muurikalla.

Nyhtöbataatti

1 bataatti
oliiviöljyä
suolaa, pippuria

1. Paahdat bataatti 220 c uunissa kypsäksi. Jäähdytä ja kuori.
2. Grillaa bataatti nopeasti kuumassa grillissä, revi säikeinen liha paloiksi ja mausta suolalla sekä pippurilla.

Sitruunajogurtti

2 dl turkkilaista jogurttia
1 rkl sokeria
1 sitruunanmehu ja kuori
suolaa, mustapippuria

1. Sekoita ainekset keskenään.

Tarjoa lisäksi grillattua halloumia ja tuoretta korianteria