INGREDIENTES

- 1 pão sírio

- 120 g de carne moída

- 1/4 de cebola cortada em tiras

- 2 colheres de sopa de coalhada seca

- 1 colher de sobremesa de tahine (pasta de gergelim, encontrada em empórios)

- 2 amêndoas picadas

- Sal a gosto

- 1/2 colher de chá (2,5g) tempero **ARABIAN** **da Cuesta Agaricus**

- Suco de um limão

MODO DE PREPARAR

01 - Misture a coalhada e o tahine, até ficar homogêneo

02 - Numa frigideira, grelhe a cebola até dourar

03 - Em outra, grelhe a carne moída, temperando com sal a gosto, tempero **ARABIAN**

04 - Acrescente a cebola grelhada e regue tudo com suco de limão

05 - No pão folha ou sírio, espalhe a pasta de coalhada e coloque a carne com cebola por cima

06 - Finalize com as amêndoas quebradas

07 - Enrole o pão folha, fechando as pontas

08 - Coloque para assar em forno pré-aquecido até ficar crocante

09 - Sirva cortado ao meio, acompanhado de limão.