

## LAL DÓNER KEBAB

Carrer de Mossèn Jacint Verdaguer, 153

### Cuina turca

## EL PA DE PITA

El pa de pita és un pa aplanat, arrodonit o ovalat, fet de blat amb llevat o sense. És molt comú als Balcans, Grècia, Turquia, l'Orient Mitjà o la península Aràbiga. Els historiadors el consideren un aliment molt antic perquè no calia forn o altres utensilis per elaborar-lo.

L'ús del pa de pita és diferent segons la cultura. En diversos països africans es fa servir com un cobert, mentre que en regions més properes a la Mediterrània s'usa com a suport per posar-hi altres aliments. A Europa es popularitza a mitjan segle XX, quan s'empra com a embolcall farcit de carn, llegums, hortalisses i salsa.

Actualment també el coneixem com a acompanyant d'altres plats com ara l'hummus (puré de cigrons) o el babaganuix (puré d'albergínies escalivades).

# Falàfel



## RECEPTA

### ▶ **INGREDIENTS**

250 grams de cigrons secs  
All i juliver  
1 ceba tendra  
Coriandre, comí  
Una culleradeta de llevat  
Oli, sal i pebre  
Pa de pita  
Enciam, tomàquet i ceba  
Pastanaga  
Cogombre



Mitjana



90 min.



Mig

### ▶ **PREPARACIÓ**

Poseu els cigrons en remull el dia anterior.

Un cop els cigrons s'han estovat, piqueu-los en cru fins que quedi una pasta. Tritureu la ceba, l'all, el llevat, el juliver, el coriandre, el comí, l'oli, la sal i el pebre. Incorporeu aquesta pasta als cigrons. Barregeu-ho tot. Tapeu la massa amb un drap i fiqueu-la a la nevera una hora.

Després, ja podeu fer les boletes amb la massa de cigrons.

Un cop fetes, fregiu-les en una paella amb l'oli ben calent.

Poseu una altra paella al foc i quan estigui calenta passeu el pa de pita volta i volta. Enretireu-lo i poseu-hi els falàfels.

Talleu l'enciam i la pastanaga a la juliana, la ceba, i el tomàquet i el cogombre a rodanxes primes.

Prepareu la salsa de iogurt.

Barregeu tots els ingredients i passeu-los per la batidora.

Emboliqueu els ingredients amb el pa de pita i afegiu-hi la salsa de iogurt.



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu