



KEBAB MAISON / RECETTE DU PAIN PITA

PAIN PITA

500g de farine
1 sachet de levure sèche de boulangerie (ou ½ cube de levure fraîche)
250 ml d'eau tiède
1cc de sel
1cs d'huile d'olive
½ cc de sucre

Mélanger tous les ingrédients et pétrir env. 10 min.
Laisser lever dans un bol couvert de papier film env. 1h.

Préchauffer le four à 240° chaleur tournante

Former des boules d'env. 60 g, aplatir, humidifier et mettre dans le four env. 10 minutes

SAUCE BLANCHE POUR 10 PAINS PITA

½ yogourt à la grecque
paprika, sel et poivre
persil et menthe
1 gousse d'ail

Mélanger tous les ingrédients

GARNITURES

Tomate
Oignon
Salade

Viande (poulet ou agneau)

Mariner la viande dans 1cs d'huile d'olive, 1cc de paprika, 1 cc de curry, sel et poivre et éventuellement ½ cc de gingembre râpé

Emincer tous les ingrédients, rissoler la viande et garnir les kebabs