

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 | |