



רכיבים:

450 גרם בשר משובח, כמו אנטריקוט, חתוך לרצועות

4 בצלים פרוסים דק

¼ כוס פטרוזיליה קצוצה

4 טורטיות חיטה

3 כפות טחינה ירוקה

2 עגבניות פרוסות

¼ כפית מכל אחד מהתבלינים הבאים: קינמון, כמון, קארי מלח ופלפל גרוס שמן

אופן ההכנה:

1. מחממים את המחבת וכשהיא חמה, שופכים מעט שמן.

2. את הבצלים יש לטגן עד הזהבה, להוסיף את הבשר ואת התבלינים ולערבב תוך כדי טיגון במשך 3 דקות. להסיר מהאש ולהוסיף את הפטרוזיליה. 3. באותה המחבת לחמם את הטורטיות, כדקה מכל צד, עד שיהפכו גמישות.

4. על כל טורטיה יש למרוח כף טחינה, ועליה לערום את הבשר. עליהם אפשר להוסיף את פרוסות העגבניות, ולגלגל הכל יחד, כשהקצוות מקופלים פנימה.

להגשה: לחתוך לשניים באלכסון ולהגיש