



EXPERIENCIAS

DAVIVIENDA



INGREDIENTES DE LA EXPERIENCIA DAVIVIENDA COCINA DEL MUNDO: DELICIOSOS APERITIVOS DE LA COCINA ÁRABE



DOLMADES/SARMAS

- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

VERSIÓN 1

- Hojas de vid
- Arroz
- 1 cebolla
- 2 tomates
- Hierbabuena
- Eneldo
- Perejil liso
- Canela en polvo
- Pimienta de olor
- 2 limones

VERSIÓN 2

- Hojas de vid
- Arroz
- 1 cebolla
- Ajo pelado
- 2 zanahorias
- Eneldo
- Menta seca
- Queso feta



SALSA

- Yogur griego
- Ajo
- Eneldo



HUMMUS

- Garbanzos cocinados
- Limón
- Tahine
- Ajo
- Aceite oliva



DIP DE BERENJENA VERSIÓN 1

- 2 Berenjenas
- Ajo pelado
- Taina

VERSIÓN 2

- 2 Berenjenas
- Ajo pelado
- Perejil liso
- Pimentón rojo asado



BOLLITAS DE LABNE

- Yogur griego sin azúcar
- Una tela delgada y cordón
- Sal
- Sumac
- Perejil liso

NOTAS DE COMPRAS:

- Las hojas de vid frescas se venden en almacenes de grandes superficies. Los preservados se venden en las tiendas árabes.
- Yogur griego de buena calidad sin azúcar.
- Sumac: es un polvo morado se vende en las tiendas árabes.
- Tahine: es la pasta de ajonjolí. Se vende en las tiendas árabes y en los almacenes de grandes superficies.