

# FYLTE PITABRØD ( ca 12 STK.)

4 ½ dl lunket vann  
1 pk gjær  
1 ts salt  
3 ss olje  
3 dl sammalt hvete, grov  
ca 6 dl hvetemel



## Slik gjør du:

1. Hell vannet (37 grader) i en bakebolle og rør ut 1 pk gjær med en gaffel
2. Tilsett salt, olje og 3dl sammalt hvete, grov.
3. Ha i litt og litt av hvetemelet. Rør godt underveis.
4. Rør godt i deigen, pass på at du ikke får for mye mel.
5. Trill deigen til en lang pølse og del den i 12 like store deler.
6. Lag boller og legg de på et steikebrett. 6 på hvert brett.
7. Legg et rent håndkle over og etterhev i 10 min.
8. ”Klapp” bollene ut til flate kaker, de skal være ca 15 cm i diameter.
9. Steik pitabrødene med en gang du har ”klappa” de ut.

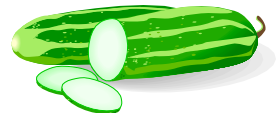


## **STEIKES MIDT I OVNEN PÅ 270 C I 7-8 MINUTTER**

*Pitabrødet eser opp under steiking. Når de er ferdig steikt, lager du et snitt med en skarp kniv. Fyllet kan legges inni.*

## **FYLL**

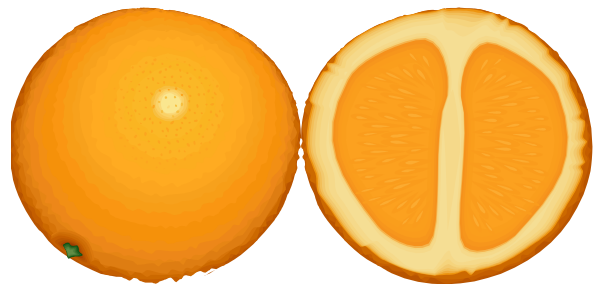
400 g kjøttdeig  
1 pk tacokrydder, blandes og hell 1 dl vann over  
½ boks mais  
1/3 agurk - kuttes i terninger  
¼ isbergsalat – kuttes i små biter  
½ oppkuttet paprika  
revet ost



**Du kan få rømme, salsa, dressing eller ketchup på dersom du ønsker det**

## **APPELSINRIS**

½ dl grøtris  
2 dl vann  
2 appelsiner  
1 ss sukker  
1 ½ dl kremfløte  
2 ts vaniljesukker



## Slik gjør du:

1. Kok opp risen sammen med vann.
2. Når risen har kokt i 20 min heller du den oppi sikten og skyller i kaldt vann.
3. Sett sikten over ei gryte slik at alt vannet renner vekk.
4. Skrell appelsinene og del de i små biter. (Få vekk alt det hvite)
5. Bland ris, appelsinbåter og sukker i en serveringsbolle.
6. Visp fløte sammen med vaniljesukker i **kjøkkenmaskinen**.
7. Rør forsiktig kremen inn i risblandinga.