

## Jesienny fatteh z chrupiącym czosnkiem

Dostownie fatteh oznacza „kruszyć”. Podstawą tego dania są pokruszone, połamane chlebki pita.

### SKŁADNIKI

- 300 g ugotowanej ciecierzycy Jasmeen
- 3 sztuki chleba arabskiego
- 300 g labneh Jasmeen
- ½ szklanki tahini Jasmeen
- 5 ząbków czosnku
- ½ łyżeczki siedmiu przypraw libańskich
- 3 łyżki masła klarowanego
- 1 łyżka masła
- sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki
- pestki granatu

### Sposób przygotowania:

Na pieczywie układamy ser, posypujemy całość za'atarem, a następnie przykrywamy kolejną kromką sera i pieczywa. Pieczywo smarujemy masłem (lub majonezem) z obu stron i zapiekamy w tosterze na złoty kolor. Podajemy z sezonowymi warzywami. Tosty można dodatkowo posmarować harissą.

Smacznego!

