



תפריט אירוח דרוזי אבתסאם פארם



תפריט קיץ 2022

מה בתפריט?

מנה בשרית

- סנייה כופתא בתנור - קציצות בקר וכבש בתנור עם טחינה/עגבניות
- מנסף (מקלובה) - אורז, עוף וירקות
- מג'דרה - בורגול עבה, עדשים חומים, בצל ושמן זית
- מפלפלה - בורגול עם פלפל, בצל, חמוס ועגבניות בעבודת יד
- סוגי ממולאים לבחירה:
עלי גפן או כרוב בלדי או מיקס מומלאים

סלטי הבית

- חמוס
- 2 סוגים סלטים לבחירה: טאבולה / סלט ערבי / כרוב / סלט עולש או תרד - לפי העונה
- קינוח: תה צמחים, קפה ועוגיות בית



מה בתפריט?

מנה צמחונית

- מג'דרה - בורגול עם פלפל, עגבניות ורסק עגבניות בעבודת יד
- מפלפלה - בורגול עם פלפל, בצל, עגבניות ורסק עגבניות בעבודת יד
- מנסף צמחוני או פריקה
- סוגי ממולאים לבחירה:
עלי גפן או כרוב בלדי או מיקס מומלאים
- סלטי הבית
- חומוס
- 2 סוגים שלטים לבחירה: טאבולה / סלט ערבי / כרוב / עולש או תרד - לפי העונה
- קינוח: תה צמחים, קפה ועוגיות בית



מחירון :

מנה צמחונית: 80 ש"ח

מנה בשרית: 100 ש"ח

מעל 20 איש - מחיר קבוצתי - בתיאום



וויז: אוכל דרוזי אבתסאם פארס

טלפון: 050-6917337

מייל: ebtesam2504@gmail.com

סדנת בישול

נכין מאכלים דרוזיים כמו:

עלי גפן, מנסף, מג'דרה או מפלפלה ממולאים, כפתא (בשר עגל עם רוטב טחינה או רוטב עגבניות), תבולה ועולש (בעונה).

נסיים בארוחה חגגית ועשירה עם כל המטעמים שהכנו במהלך הסדנה. (מוזמנים לקחת אתכם את מה שיישאר)

בסיום הארוחה נשב באווירה פסטורלית בליווי שתייה ונקנח בעוגת הבית שלי.

נצא לליקוט ירקות העונה לשימוש שלנו בסדנא. נגיע לביתה של אבתסאם, האורחים מוזמנים לשוטט בבית ובגינה ולהתרשם מסגנונו הדרוזי המסורתי.

לאחר ההגעה נשב על כוס קפה ותה צמחים מהביל

תוך כדי אספר לכם את הסיפור האישי שלי ולאחר מכן נכנס למטבח לבשל ולהכין מטעמים.

