



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, חומס ועגבניות בעבודת יד
- סוגי ממולאים לבחירה:
עלי גפן או כרוב בלדי או מיקס מומלאים

סלטי הבית

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



מחירון :

מנה צמחונית: 90 ש"ח

מנה בשרית: 120 ש"ח

מחיר סדנאות – לפי מספר המשתתפים

מחיר נקבע בהתאם לגודל הקבוצה

ובקבוצות גדולות יותר נהנות מהנחה משמעותית.



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.

