

Download Culinary Cultures Middle Richard Tapper

Hummus (translitterasjon av arabisk: hummus; skrives også: hamos, houmous, hommos, hommus, hummos eller hummous) er en matrett (en puré) fra Levanten der det populært spises sammen med pitabrød, ofte med garnityr som olivenolje, paprikapulver, bladpersille, eller pinjekjerner. Tabbouleh (Arabic: tabbouleh; also tabouleh, tabbouli, tabouli, or taboulah) is a Levantine vegetarian salad made mostly of finely chopped parsley, with tomatoes, mint, onion, bulgur (soaked, not cooked), and seasoned with olive oil, lemon juice, salt and pepper. Características. El lahmacun se hace con una base de pan plano, delgado y redondo, [4] sobre la que se unta una mezcla de carne picada (generalmente ovina) y verduras como zanahorias, cebollas o ajos (dependiendo de la región) y tomates, comino, aceite de oliva y pimienta negra. Hummus lub humus (arab. hummus, w języku klasycznym hummus lub hummus, dosł. „ciecierzyca”) – potrawa wywodząca się z Lewantu i Egiptu, sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych., Culinary Cultures Middle Richard Tapper.

Other Files :