

# Ajran vakcina i tanjir zdravlja

## Ajran vakcina

100 g leblebija  
140 g pšenice  
400 ml jogurta  
500 ml vode  
1 kašičica morske soli

## Preliv

100 ml mediteran ulja  
1 kašičica sušene nane

## Način pripreme

Pripremu početi sa kuvanjem pšenice dok se zrna ne otvore. Kada se skuva procediti i isprati hladnom vodom. Ajran vakcinu pripremiti u većoj posudi, dodajući jogurt, hladnu vodu i so, a zatim kuvane leblebije i pripremljenu pšenicu. Ostaviti u frižideru da stoji minimum 2 sata. Nakon 2 sata pripremiti preliv zagrevanjem ulja i sušene nane, poput zaprške. Kad se ohlađeno jelo servira u tanjir, preliti ga uljem i nanom.



## Tanjir zdravlja

30 ml mediteran ulja

1 patlidžan  
150 g leblebija  
3-4 grančice sveže nane  
2 kašičice morske soli  
1 kašičica čilija sa morskom soli  
1 kašičica meksičkog čilija  
nar za dekoraciju

### **Način pripreme**

Za tanjir zdravlja u dva tiganja zagrejati mediteran ulje. U jednom propržiti patlidžan isečen na kockice, a u drugom kuvane procedene leblebije. Posoliti namirnice u oba tiganja i lagano pržiti. Kad je patlidžan skoro gotov, dodati sitno iseckanu svežu nanu, a leblebije dodatno začiniti čilijem sa morskom soli i meksičkim čilijem. Servirati u tanjir patlidžan i lebleblebije uz dekoraciju očišćenog nara i nekoliko listova sveže nane.