

# سندويش لبننة مع رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة من فوشية

استمتع بساندويتش لذيذ مكوّن من رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة مع اللبننة، ملفوف بخبز عربي طري. تضيف نكهة الأعشاب من رقائق القمح طعماً رائعاً مع اللبننة، وهي تعتبر وجبة خفيفة وسهلة التحضير تناسب كل من يريد تناول شيء صحي أثناء التنقل.



## المكونات



- 1 ملعقة كبيرة من رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة من فوشية
- 1 رغيف خبز عربي
- 2 ملاعق كبيرة من اللبننة
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2/1 ملعقة كبيرة من بهارات السماق

## طريقة التحضير



- ابدأ بوضع اللبننة على الرغيف بطريقة متساوية.
- ضع بهارات السماق ورقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة من فوشية فوق اللبننة.
- أضف القليل من زيت الزيتون.
- قوم بلفّ الخبزة لتصبح سندويش.