**Keyyo och Zeinas Kebabsmörgåstårta**

**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingredienser - 6 portioner:**6 skivor Pågen Hönökaka800 g köttfärs1 tsk spiskummin2 tsk paprikapulver1 msk torkad oregano1 tsk gurkmejaSalt & pepparOlja till stekning**Kebabsås:**1 dl majonnäs1 dl grekisk yoghurt1 vitlöksklyfta, pressad eller riven2 msk ketchup eller chilisåsSalt**Servering**:SalladTomatGurkaRödlökPeperoniPersiljaChiliflakes | **Gör så här:**1. Stek köttfärsen och krydda med spiskummin, oregano, paprikapulver och gurkmeja. Smaka av med salt och peppar. Låt färsen svalna.
2. Blanda ihop ingredienserna till kebabsåsen.
3. Skär tomat, gurka och rödlök i skivor.
4. Lägg två Hönökakor mot varandra så att de bildar en cirkel. Bre på ett tunt lager kebabsås, lägg på en tredjedel av köttfärsen och grönsakerna.
5. Lägg nästa två Hönökakor ovanpå fast med skarven åt motsatt håll, så faller inte smörgåstårtan isär. Upprepa lagerna av sås, kött och grönsaker.
6. Avsluta med de två sista Hönökakorna med skarven åt samma håll som det understa lagret och lägg på fyllningen som tidigare.
7. Toppa med ytterligare några klickar kebabsås. Dekorera med peperoni, persilja och chiliflakes.

Skapa gärna din egen kebabsmörgåstårta i så många våningar du vågar eller varför inte en singelvariant på Hönö Skärgårdskaka eller Hönö Råg! |