

# M E A T S H A W A R M A

## Ingredients

1 kilo of lamb meat

300 grams fat

For season Shawarma  
:

juice 3 onions

1 cup olive oil

Juice 1 lemon

4 tablespoons yoghurt

1 teaspoon and a half salt

1 teaspoon pepper

1 teaspoon dried coriander

Half teaspoon ginger

Half teaspoon cinnamon powder

Half teaspoon cardamom

Quarter teaspoon cloves

Quarter teaspoon nutmeg

1 teaspoon dried pepper

For Tarator sauce:

4 tablespoons yoghurt

8 tablespoons tahini

2 large garlic cloves

juice 1 lemon

Half a teaspoon salt

For shawarma sandwich:

tarator sauce

Turnips Pickles

chopped parsley

pomegranate molasses

chopped onion

ghee

## Directions

لتحضير تتبيلة الشاورما: نأتي بالبصل نقشره ونقطعه ثم نعصره ( بدي الماء لان ماء البصل هي سر شاورما اللحمية )، ثم نضع ماء البصل في الخلاط الكهربائي ونضيف لهم زيت زيتون ، عصير ليمون حامض ، لبن زبادي ، ملح ، فلفل ، كزبرة يابسة ، زنجبيل ، قرفة ، هيل ، قرنفل ، جوزة الطيب ، فليفلة يابسة ثم نخلط المكونات جميعها، وبعدها نضع التتبيلة في عاء اللحمية المقطعة لشرائح واللينة المقطعة، ومن ثم نقوم بخلطهم جيداً مع التتبيلة ، ثم نغلف الوعاء بورق نايلون ونضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات كحد أقصى (وإذا اللحمية من النوع القاسي أقل شي يتخلوها يوم كامل). لتحضير صوص الطرطور : نضع في وعاء لبن زبادي ، طحينة ، ثوم ، عصير ليمون حامض ، ملح ونخلط المكونات جميعها في الخفاقة الكهربائية (بلاندر) حتى يتشكل الصوص .

مرحلة تحضير الشاورما : أولاً نخرج وعاء التتبيلة من الثلاجة(البراد) ونضعهم في مصفاة، وبعدها نأتي بالمقلاة ونضع بها قطع اللينة ونضعها على النار ونتركهم حتى ذوبان اللينة ( فيكم تحطوا سمنة او أي نوع دهون لسلي اللينة) وبعد ذوبان اللينة نقوم برفع القطع المتبقية منها ونضعها جانباً، ومن ثم نقوم بقللي قطع اللحمية مع اللينة المذابة على نار عالية ( أهم شي تصفوا اللحمية من التتبيلة كثير منيح)،(تقلوا اللحمية قسم قسم ) ، (و أهم شي تكون النار قوية )، وبعد استواء اللحمية نضيف القليل من البصل المقطع لشرائح في طرف المقلاة ونتركهم قليلاً(بس لحتى يتشربوا بالدهن)، وبعدها نأتي بالخبز ونضع عليه صوص الطرطور ، مخلل اللفت ، بقونين مقطع، بصل مقطع لشرائح(المتشرب بالدهن) ، شاورما ، دبس الرمان ثم نلف الخبز ونقوم بتحميمها قليلاً في السمنة على النار وبعدها تصبح شاورما اللحمية جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!