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 اللحمة)، 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 اللحمة المقطعة لشرائح واللية المقطعة، ومن ثم نقوم بخلطهم جيداً مع التتبيلة ، ثم نغلف الوعاء بورق نايلون ونضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات كحد أقصى (واذا اللحمة من النوع القاسي اقل شي بتخلوها 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 اللية ونضعها على النار ونتركهم حتى ذوبان اللية (فيكم تحطوا سمنة أو أي نوع دهون لسلي اللية) وبعد ذوبان اللية نقوم برفع القطع المتبقية منها ونضعها جانباً، ومن ثم نقوم بقلي قطع اللحمة مع اللية المذابة على نار عالية (اهم شي تصفوا اللحمة من التتبيلة كثير منيح)،(بتقلوا اللحمة قسم قسم) , (و اهم شي تكون النار قوية))، وبعد استواء اللحمة نضيف القليل من البصل المقطع لشرائح في طرف المقلاة ونتركهم قليلاً(بس لحتى يتشربوا بالدهن)، وبعدها نأتي بالخبز ونضع عليه صوص الطرطور , مخلل اللفت , بقدونس مقطع, بصل مقطع لشرائح(المتشرب بالدهن) , شاورما , دبس الرمان ثم نلف الخبز ونقوم بتحميصها قليلاً في السمنة على النار وبعدها تصبح شاورما اللحمة جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!