

TURKISH DONER (TURKISH SHAWARMA)

Ingredients

Half a kilo of finely minced lamb meat (high fat)

Half a kilo of finely minced veal meat.

250 grams of lamb, cut into small cubes

tsp salt

Half a teaspoon of black pepper

A pinch of dried coriander

A quarter teaspoon of nutmeg

Half a teaspoon of paprika

Half a teaspoon of paprika

A cup of onion water

1/4 tsp baking soda (sodium carbonate)

Directions

لتحضير اللحمة : أولاً ناتي بوعاء ونضع فيه لحمة عجل هيرة (مفرومة وجهيـن على الماكينة) ، ثم نضع في وعاء آخر البهارات ((ليس ما ينحطوا البهارات فوق لحمة ؟ مثـان ما يكتـل ، ومشـان ما يحيـي فوق قطـع اللحـمة كـومة من بهـارات)) ملح ، فلفـل اسود ، كـزـبـرـة يـابـسـة ، جـوزـة الطـلـيب ، باـريـكـا ، مـاء الـبـصـل (ليس منـحـطـ مـاء بـصـل ؟ هيـ الى يـجـبـ تـكـهـةـ اللـحـمـةـ ، ليسـ ماـ منـحـطـ بـصـلـ ؟ لـانـ الـبـصـلـ يـخـلـيـ اللـحـمـةـ تـصـيرـ سـوـدـةـ) ، لـينـ زـيـادـيـ (ليسـ اللـبـنـ ؟ لـانـ فـيـ بـكـيـرـيـاـ نـافـعـةـ وـهـوـ موـادـ حـافـظـةـ) ، كـرـيـونـاتـ الصـودـيـومـ ، وـعـدـهـاـ نـقـوـمـ بـخـلـطـ جـمـيعـ الـمـكـوـنـاتـ معـ بـعـضـهاـ جـيدـاـ ، ثـمـ نـصـعـ التـسـيلـةـ فـوـقـ الـلـحـمـةـ وـنـصـعـ فـوـقـهـمـ قـطـعـ لـيـهـ مـقـطـعـةـ لـمـكـعـبـاتـ) ، وـمـنـ ثـمـ نـقـوـمـ بـخـلـطـ الـمـكـوـنـاتـ معـ بـعـضـهاـ) (فيـكـمـ تـحـطـوـهـاـ بـالـعـجـانـةـ الـكـهـرـيـائـيـةـ) ، وـلـازـمـ تـدـعـكـوـهـاـ بـالـعـجـانـةـ الـكـهـرـيـائـيـةـ) ، ثـمـ نـاتـيـ بـورـقـ نـاـيـلـوـنـ وـنـصـعـ فـيـهـ اللـحـمـةـ عـلـىـ شـكـلـ رـولـ وـنـفـهـاـ بـالـورـقـ (بـتـعـلـمـوـهـاـ قـطـعـ وـبـتـنـفـوـهـاـ يـقـطـعـ وـبـتـنـفـوـهـاـ مـنـيـحـ) ، ثـمـ نـاتـيـ بـورـقـ نـاـيـلـوـنـ وـنـصـعـ فـيـهـ اللـحـمـةـ بـالـتـلاـجـةـ .

لـتـحـضـيرـ الـطـرـطـورـ : أـولـاـ نـاتـيـ بـالـخـلـاطـ الـكـهـرـيـائـيـ وـنـصـعـ فـيـهـ لـينـ زـيـادـيـ ، طـحـيـةـ ، نـومـ ، مـلحـ ، عـصـبـرـ لـيمـونـ (أـوـ عـصـبـرـ نـصـ لـيمـونـ) ، ثـمـ نـقـوـمـ بـخـفـقـ جـمـيعـ الـمـكـوـنـاتـ جـيدـاـ (اـذـ طـلـعـ مـعـكـمـ سـمـيكـ فـيـكـمـ تـخـفـفـوـهـ بـشـوـبـةـ مـاءـ) . لـتـحـضـيرـ سـنـدـوـيـشـ الدـوـنـرـ (الـشـاوـرـمـ الـتـرـكـيـةـ) : بـخـرـ قـطـعـ اللـحـمـةـ مـنـ الثـلاـجـةـ وـنـقـوـمـ بـقـطـعـيـهـاـ ، ثـمـ نـاتـيـ بـمـقـلـةـ وـنـرـفـهـاـ عـلـىـ النـارـ (بـتـحـطـوـهـاـ مـقـلـةـ مـنـ دـوـنـ لـازـيتـ وـلـاسـمـةـ) وـنـصـعـ فـيـهـ قـطـعـ اللـحـمـةـ تـحـتـ الـاسـتـوـاءـ (بـتـشـوـهـاـ لـحـدـ دـيـقـيـقـةـ فـقـطـ عـلـىـ كـلـ وـجـهـ) ، ثـمـ نـاتـيـ بـالـخـبـرـ وـنـقـوـمـ بـشـوـبـهـمـ قـلـيـلـاـ عـلـىـ النـارـ ، وـعـدـهـاـ نـصـعـ عـلـىـ الـخـبـرـ طـرـطـورـ ، مـخـلـ لـفـتـ ، بـقـدـوـنـسـ ، شـرـحـاتـ اللـحـمـةـ الـمـشـوـشـةـ ، دـبـسـ رـمـانـ وـنـقـوـمـ بـلـفـ السـنـدـوـيـشـ ثـمـ نـقـوـمـ بـشـوـبـهـمـ قـلـيـلـاـ بـالـمـقـلـةـ (بـتـحـطـوـهـاـ السـنـدـوـيـشـ بـالـمـقـلـةـ يـلـيـ شـوـبـيـتـاـ فـيـهـ اللـحـمـةـ) ، وـمـنـ ثـمـ نـصـعـهـمـ فـيـ وـعـاءـ التـقـديـمـ وـنـقـوـمـ بـرـشـ القـلـيلـ مـنـ دـبـسـ الرـمـانـ عـلـىـ الـوـجـهـ وـعـدـهـاـ تـصـبـحـ الدـوـنـرـ جـاهـزةـ .

CHEF OMAR

Bon Apetit!