

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 اللحمية : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لحمة عجل هبرة (مفرومة وجهين على الماكينة) ، لحمة غنم مدهنة (خاروف مفرومة وجهين على الماكينة) ، ثم نضع في وعاء آخر البهارات ((ليش ما يتحطوا البهارات فوق لحمة ؟ مشان ما يكتل ، ومشان ما يجي فوق قطع اللحمية كومة من بهارات)) ملح ، فلفل اسود ، كزبرة يابسة ، جوزة الطيب ، بابريكا ، ماء البصل (ليش منحت ماء بصل ؟ هي الي بتجيب نكهة اللحمية ، ليش ما منحت بصل ؟ لان البصل بخلي اللحمية تصير سودة) ، لبن زبادي (ليش اللبن ؟ لان في بكتيريا نافعة وهو مواد حافظة) ، كربونات الصوديوم ، وبعدها نقوم بخلط جميع المكونات مع بعضها جيداً ، ثم نضع التتبيلة فوق اللحمية ونضع فوقهم قطع لية مقطعة لمكعبات) ، ومن ثم نقوم بخلط المكونات مع بعضها ((فيكم تحطوها بالعجانة الكهربائية))، (و لازم تدعكوا المكونات مع بعض كثير منيح)، ثم ناتي بورق نايلون ونضع فيه اللحمية على شكل رول ونلفها بالورق (بتعملوها قطع وتلفوها بقطع النايلون وبترصوها منيح) ، وبعدها نضع قطع اللحمية بالثلاجة .
لتحضير الطرطور : أولاً ناتي بالخلط الكهربائي ونضع فيه لبن زبادي ، طحينة ، ثوم ، ملح ، عصير ليمون (أو عصير نص ليمونة) ، ثم نقوم بخفق جميع المكونات جيداً (إذا طلع معكم سميك فيكم تخفقوه بشوية ماء) . لتحضير سندويش الدونر (الشاورما التركية) : نخرج قطع اللحمية من الثلاجة ونقوم بتقطيعها، ثم ناتي بمقلاة و نرفعها على النار (بتحطوا المقلاة من دون لازيت ولا سمنة) ونضع بها قطع اللحمية حتى الاستواء (بتشوها لحد دقيقة فقط على كل وجه) ، ثم ناتي بالخبز ونقوم بشوي الخبز قليلاً على النار ، وبعدها نضع على الخبز طرطور ، مخلل لفت ، بصل ، بقونس ، شرجات اللحمية المشوية ، دبس رمان ونقوم بلف السندويش ثم نقوم بشويهم قليلاً بالمقلاة (بتحطوا السندويش بالمقلاة يلي شويتوا فيها اللحمية) ، ومن ثم نضعهم في وعاء التقديم و نقوم برش القليل من دبس الرمان على الوجه وبعدها تصيح الدونر جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!