

shawarma وصفة recipe شاورما

ingredients

المكونات

To make ASSIL Shawarma, you will need:

- 1 teaspoon of ASSIL spices
- 500g of chicken or turkey
- Fresh vegetables of your choice (tomato, lettuce, etc.)
- Shawarma bread
- Cooking cream

لتحضير الشاورما على طريقة ASSIL، ستحتاج إلى:

- 1 ملعقة صغيرة من توابل أسيل
- 500 جرام من الدجاج أو الديك الرومي
- الخضروات الطازجة حسب اختيارك (طماطم، خس، إلخ)
- خبز الشاورما
- كريمة طبخ

Preparation Method

1. Marinate the meat in water, vinegar, and salt overnight.
2. The next day, cut the meat into long, relatively thin slices.
3. In a bowl, marinate the meat for at least 30 minutes with 1 teaspoon of ASSIL spices and a little water.
4. After marinating, fry the meat in oil over medium heat.
5. At the end of the cooking, add the desired amount of cooking cream and let everything cook, allowing the meat to absorb the ASSIL spices.
6. To serve, place the desired amount of meat into the shawarma bread, add your choice of fresh vegetables, and roll the sandwich.
7. Place the sandwich with the seam down on a hot, dry pan, and then cook the other side to seal your sandwich.
8. Enjoy your meal!

طريقة التحضير

1. اترك اللحم يتبل في الماء، الخل، والملح طوال الليل.
2. في اليوم التالي، قطع اللحم إلى شرائح طويلة ورفيعة نسبياً.
3. في وعاء، تبل اللحم لمدة لا تقل عن 30 دقيقة باستخدام 1 ملعقة صغيرة من توابل ASSIL وقليل من الماء.
4. بعد التتبيل، اقلي اللحم في الزيت على نار متوسطة.
5. في نهاية الطهي، أضف الكمية المرغوبة من الكريمة الطازجة واترك المزيج يطهى حتى تتشرب اللحم توابل أسيل.
6. للتقديم، ضع الكمية المرغوبة من اللحم في خبز الشاورما مع الخضروات الطازجة حسب اختيارك، ولف الساندويتش.
7. ضع الساندويتش بحيث يكون الطرف المغلق في الأسفل على مقلاة ساخنة وجافة، ثم اقلبه لطهي الجهة الأخرى وإغلاق الساندويتش.
8. بالهناء والشفاء!