SHAWARMA

https://www.cumhuriyet.com.tr

500 gram dana eti (kuzu veya tavuk da kullanabilirsiniz), ince dilimlenmiş
4-6 adet lavaş ekmeği veya pide
1 büyük soğan, ince dilimlenmiş
1 büyük domates, ince dilimlenmiş
1 salatalık, ince dilimlenmiş
Yarım demet taze maydanoz veya marul yaprakları
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz köri
Tuz

Derin bir kapta, et dilimlerini zeytinyağı veya sıvı yağ, sarımsak, kimyon, toz kırmızı biber, karabiber, toz köri ve tuz ile marine edin. En az 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Marine olan etleri tavada veya ızgarada, her iki tarafı da iyice kızarana kadar pişirin.
Lavaş ekmeğini veya pideyi hafifçe ıslatarak bir tabağa serin. Üzerine maydanoz veya marul yaprakları serin.
Domates dilimlerini, soğan dilimlerini ve salatalık dilimlerini ekmeğin üzerine yerleştirin.
Üzerine pişirdiğiniz et dilimlerini yerleştirin.
Ekmek kenarlarını içe doğru katlayarak shawarma'yı sarın.
Hazırladığınız shawarma'yı dilimleyin ve servis tabağına yerleştirin.
İsteğe bağlı olarak, üzerine limon sıkarak veya yoğurt ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:177240 • adı:Shawarma • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:33