



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SHAWARMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr tavuk göğsü veya kuzu/dana eti
2 yemek kaşığı yoğurt
3 diş (ezilmiş)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı sumak
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kırmızı biber
Tuz (isteğe bağlı)
Sos için:
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı limon suyu
1 diş (ezilmiş)
Tuz

Tavuk veya eti ince ince toplanır. Bir çeşitlilikte yoğurt, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, limon suyu ve baharatları ekleyerek karıştırın. Etleri bu marinasyona bulayın ve depolayın en az 4 saat, açılan bir gece bekletin. Marine edilmiş geniş bir tavada yüksek sıcaklıkta erime ve suyunun erimesine kadar devam eder. Etler iyice kızarıp çıtır çıtır olana kadar pişirmeye devam edin. Sos malzemelerini bir kasede karıştırın. İsteğe göre ince salatalık ya da taze nane kullanılabilir. Lavaş ya da pide ekmeğinin içine pişirdiğiniz eti koyun. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin ve taze olarak saklayın domates, salatalık, marul gibi sebzelerle birlikte servis edin.

