

شاورما مرغ یا سالاد

تمام مواد لازم برای نان را با هم مخلوط کرده با دست ورز دهید تا خمیر صاف و یکدستی بدست آید. در صورتی که خمیر به دست چسبید به آن کمی آرد اضافه کنید. سپس روی خمیر را پوشانده، به مدت 1 ساعت در جای گرمی قرار دهید تا خمیر ور بیاید و حجم آن تقریباً دو برابر شود.

مواد لازم برای مرغ:

سینه مرغ=2 عدد
روغن زیتون=1/2 لیوان
آبلیمو=1/2 لیوان
ادویه مخلوط=1 قاشق غذاخوری
نمک و پودر فلفل قرمز= به مقدار لازم
ماست=1 لیوان

مواد لازم برای سالاد:

کاهو خرد شده+ خیار شور خرد شده+ گوجه فرنگی

مواد لازم برای سس شاورما:

ماست غلیظ=1 لیوان
ارده=4 قاشق غذاخوری
پودر سیر=2 قاشق غذاخوری
نمک و فلفل= به مقدار لازم

مواد لازم برای تهیه نان شاورما:

آرد سفید=5 لیوان
خمیر مایه=1 و 1/2 قاشق غذاخوری
نمک= کمی
شکر=2 قاشق غذاخوری
تخم مرغ=2 عدد متوسط
آب=1 و 1/3 لیوان

طرز تهیه:

1. سینه مرغ را در ظرفی ریخته روغن زیتون+ ماست+ ادویه مخلوط+ نمک و فلفل+ آبلیمو را به آن اضافه کرده با دست مخلوط را خوب هم بزنید تا مواد جذب مرغ شود سپس ظرف را به مدت یک روز کامل در یخچال قرار دهید.
2. مرغ را از یخچال خارج کرده، مقدار 50 گرم کره را در ماهیتابه نسوزی ریخته روی حرارت بگذارید سپس سینی مرغ را در کره تفت دهید تا روی آن طلایی رنگ شود.
3. مرغ را از روی حرارت برداشته به صورت خلال خرد کرده سپس آنها را در اندکی کرده تفت دهید تا خلال های مرغ کمی سرخ شوند. ظرف را از روی حرارت برداشته کنار بگذارید.

طرز تهیه نان شاورما:

1. تمام مواد لازم برای نان را با هم مخلوط کرده با دست ورز دهید تا خمیر صاف و یکدستی بدست آید. در صورتی که خمیر به دست چسبید به آن کمی آرد اضافه کنید. سپس روی خمیر را پوشانده، به مدت 1 ساعت در جای گرمی قرار دهید تا خمیر ور بیاید و حجم آن تقریباً دو برابر شود.
2. نان ها را به 15 یا 20 قسمت مساوی تقسیم کرده، هر کدام را با وردنه به صورت نازک باز کرده سپس نان ها را روی صاج یا ماهی تابه نسوزی با حرارت متوسط بپزید.

طرز تهیه سس شاورما:

1. تمام مواد لازم برای سس را با هم مخلوط کرده با قاشق هم بزنید.

طرز تهیه شاورما:

1. نان شاورما را با کرده روی آن با قاشق کمی از مرغ بریزید سپس کاهوی خلال شده+ خیارشور خلال شده+ گوجه فرنگی خلال شده را روی آن قرار دهید و با قاشق اندکی از سس بریزید.

2. نان ها را به صورت رول پیچیده و دور آن فویل یا کاغذ ساندویچ (کاغذ روغنی) بپیچید.