

shawarma beef recipe طريقة الشاورما المنزليه باللحم



اليوم تغذينا الشاورما المنزليه باللحم وقلت ياللا خليبي احط طريقي

يمكن تعجبكم وتعتمدوها << واثقه المرادي 🍳

وهي شاورما سهله جدا ولذيذه يعني ماماخذ وقت ابدا

ياللا على مطبخي القميل
المقادير لعمل الشاورما المنزليه باللحم :
3 قطع ستيك بقري



حبه طماطم او اثنين مو اشكال
حبه بصله مفرومه
حبه بصله مقطع حلقات
4 فصوص ثوم مفريه
صوص صويا ملعقتين كبيره
كمون ناعم شئ ملعقه صغيره كذلك الفلفل الاسود
قبضة يد بقدونس مفروم
ملح
عرق او اثنين فلفل اخضر
ملعقه صغيره خل
ماجي
رشة سكر << سر النكهه

الطريقه لعمل الشاورما المنزليه باللحم :

1- نقطع الستيك على شكل طولي ونحط عليه فلفل اسود وكمون وخل وبصله مفرومه ناعم ونتركه يتنقع ساعتين



2- نحطه في قدر تيفال ونحمسه لين تطلع مويته وتنشف تماما





2- نحت زيت على اللحم او زبده حسب اختيارك ونحمسه لين يتغير لونه ثم نحت البصل المقطع والفلفل الاخضر وقطعيه لو تحبيه حراق



3- نحمس دقيقتين ثم نحت الثوم و الفلفل الاسود والكمون رشات بسيطه

ونحت نص المكعب ماجي ونحمس كمان 5 دقائق

4- بعدها نحت الطماطم والبقدونس والصوص صويا ورشة سكر ونظبط الملح



ونطفى النار بعد دقيقتين حتى ماتذبل الطماطم مرا ويصير شكلها نص استواء
ويكذا تكون الشاورما المنزليه باللحم جاهزة للاكل مع الخبز والمقبلات





وممكن نعم منها سندوتشات وتقدم مع الشيبس والمخللات







وبالعافية

وكدا خلصنا من طبختنا

ويارب تعجبكم الشاورما المنزليه وتنال استحسانكم

سي يووو مع طبخة اخرى