### بسم الله الرحمن الرحيم

### Recettesfood.com

## شاورما لحم العجل مع الخضروات



#### المقادير

كيلو جرام من شاورما لحم العجل وهي لحم أحمر من دون دهن مقطع لشرائح مستطيلة ملح وفلفل أسود وجوزة الطيب ملعقة متوسطة من السمن النباتي ثوم مفروم ناعما حبهان مطحون ناعما فلفل أخضر حار من أربع الى ست حبات ملعقتا خل أبيض متوسطتان فليقلة حمراء حلوة فليقلة حمراء حلوة نصف كوب بصل أخضر فاصولياء خضراء مسلوقة على البخار نصف سلق ملعقة متوسطة دقيق أو نشاء

# الطريقة

يغسل اللحم جيدا، ويقلب مع البصل الأخضر في السمن ويتبل. يترك لمدة عشر دقائق على نار عالية ثم تخفض النار ويضاف اليه الفليفلة الحلوة والفاصولياء الخضراء المسلوقة نصف سلق على نار متوسطة حتى ينضج. على البخار وملعقة النشاء وكوب ماء ويترك لمدة نصف ساعة على نار متوسطة حتى ينضج. يقدم مع الأرز الأبيض أو سلطة الطحينة والخبز العربي

# عوافي عليكم



المقادير:
كيلوغرام لحمة عجل مقطعة شرائح طولية للشاورما
4 حبات فلفل أخضر مقطعة شرائح طولية
5 بصلات ريش
5 حبات بندورة كبيرة حمراء مقشرة ومقطعة
بهارات الشاورما وملعقة صغيرة ملح

## الطريقة:

نحضر طنجرة ثم نضع بها قليلا من المازولا ونبدأ بقلي البصل. نبهر الشاورما جيدا ثم نقليها حتى يصبح لونها بنيا، نضيف الفلفل الأخضر ونقلب جيدا وننقل الخليط إلى جاط بايركس. نقطع البندورة المقشرة ونضيفها إلى الخليط، ثم نضيف قليلا من الماء (مقدار كوب تقريبا)، ونحمي الفرن ثم ندخل البايركس إلى . (الفرن مدة ساعة (قد نحتاج في هذه الأثناء إلى اضافة قليل من الماء