THE FASTEST SAFEHA IN THE WORLD

Ingredients
For shawarma:
500 grams of chicken(half a kilo of chicken)
Half a spoon of salt
Half a spoon of ginger
Half a spoon of cardamom
Half a spoon of cinnamon
A spoon of dry coriander
A quarter teaspoon of white pepper
A quarter teaspoon of nutmeg
A little Nuts
Juice of half a lemon
Juice of half an orange
A little olive oil
Half a cup of water
For vegetable soup:
Onion
green onion
carrot
zucchini
Potato
Vermicelli
olive oil
Half a spoon of turmeric
ginger
Water
For Safiha:
300 grams of finely greased (fat meat)
pomgranate molasses
1 Finely chopped onion
Half a teaspoon of salt
Half a teaspoon of coriander
A little pine nuts (as desired)
Tortilla bread

Ingredients

For mayonnaise:

2 eggs

400 ml oil

Half a teaspoon of salt

6 cloves garlic (as desired)

A little citric acid

For beans:

Bean

hummus

garlic

Lemon

Salt

cumin

Tomato

parsley

olive oil

Tahini

Green mint

A spoon of paprika

2 cloves of garlic

A teaspoon of pepper molasses

A tablespoon and a pinch of salt

2 tablespoons of yogurt

1/3 teaspoon black pepper

Directions

طريقة تحضير الشاورما: أولاً نقوم بتقطيع الدجاج إلى شرائح ونضعها في وعاء، ثم في الخلاط نضع البهارات ، ماء ، زيت زيتون ، كاجو ثم نخلط المكونات جيداً ، ومن ثم نسكب الخليط فوق شرحات الدجاج المقطعة ونقوم بتحريك قطع الدجاج مع الخليط جيداً، وبعدها نقوم بقلي قطع الدجاج في زيت الزيتون ، ثم نقوم بلف سندويش الشاورما بالطريقة المفضلة لديكم . لتحضير كريم الثوم: في وعاء نضع بيض ، زيت نباتي ، حمض ليمون ، ملح ، ثوم ونقوم بخفق المكونات بالهاند بلاندر حتى نصل إلى القوام المطلوب ، ومن ثم نضع الخليط في الثلاجة. لتحضير شوربة الخضار: نضع في وعاء الخضار المقطعة بطاطا، كوسا، جزر، بصل، بصل اخضر، شعيرية، ملح ، زنجبيل، كركم، زيت الزيتون ، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونقوم بتحميص المكونات قليلاً ، وبعدها نضيف لهم الماء الساخن ونتركهم حتى الغليان والاستواء، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونقوم بسكب الشوربة بوعاء التقديم.
لتحضير الفول المدمس: في وعاء نضع فول ، حمص مسلوق ، ثوم (مهروس)، عصير ليمون ، ملح ، كمون ونقوم بتحريك المكونات ، ثم نقوم بسكبهم في وعاء التقديم ونضع عليهم بندورة (مفرومة ناعم) ، بقدونس (مفروم ناعم) ، حمص (مسلوق) ، نعنع اخضر ، القليل من الطحينية وزيت الزيتون ويقدم. طريقة تحضير الصفيحة: في وعاء نضع اللحم المفروم والبصلة المفرومة ناعم، لبن الزبادي، ملح، كزبرة، فلفل اسود، صنوبر(حسب الرغبة) ثم نقوم بخلط المكونات جميعها جيداً، وبعدها نحضر بخبر التورتيلا و نقوم بمد اللحمة على الخبز ، ومن ثم نقوم بتحميصهم في مقلاة على النار حتى تأخذ قطعة الخبز من الأسفل اللون الذهبي (لحتى تأخذ لون ذهبي من أسفل)، وبعدها نضع قطع الصفيحة في صينية الفرن وندخلهم الفرن (يعني بتحمروهم تحمير من الاعلى) حتى ينضج اللحم جيداً ، ثم نضعها في وعاء التقديم وتصبح جاهزة.