

# 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 spoon of paprika

A quarter teaspoon of white pepper

A quarter teaspoon of nutmeg

2 cloves of garlic

A little Nuts

Juice of half a lemon

Juice of half an orange

A teaspoon of pepper molasses

A little olive oil

Half a cup of water

For vegetable soup:

Onion

green onion

carrot

zucchini

Potato

Vermicelli

olive oil

A tablespoon and a pinch of salt

Half a spoon of turmeric

ginger

Water

For Safiha:

300 grams of finely greased (fat meat)

2 tablespoons of yogurt

pomegranate molasses

## Ingredients

1 Finely chopped onion

Half a teaspoon of salt

Half a teaspoon of coriander

1/3 teaspoon black pepper

A little pine nuts (as desired)

Tortilla bread

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

## Directions

طريقة تحضير الشاورما: أولاً نقوم ب搗يع الدجاج إلى شرائح ونضعها في وعاء، ثم في الخليط نضع البهارات ، ماء ، زيت زيتون ، كاجو ثم نخلط المكونات جيداً ، ومن ثم نسكب الخليط فوق شرائح الدجاج المقطعة ونقوم بتحريك قطع الدجاج مع الخليط جيداً، وبعدها نقوم بقليل قطع الدجاج في زيت الزيتون ، ثم نقوم بلف سندويش الشاورما بالطريقة المفضلة لديكم . لتحضير كريم الثوم: في وعاء نضع بيض ، زيت نباتي ، حمضليمون ، ملح ، ثوم ونقوم بخفق المكونات بالهاند بلاندر حتى تصل إلى القوام المطلوب ، ومن ثم نضع الخليط في الثلاجة . لتحضير شوربة الخضار: نضع في وعاء الخضار المقطعة بطاطاً، كوسا، جزر، بصل، بصل اخضر، شعيرية، ملح ، زنجيل، كركم، زيت الزيتون ، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونقوم بتحميص المكونات قليلاً ، وبعدنا نضيف لهم الماء الساخن ونتركهم حتى الغليان والاستواء، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونقوم بسكب الشوربة بوعاء التقديم.

لتحضير الفول المدميس: في وعاء نضع فول ، حمص مسلوق ، ثوم (مهروس)، عصيرليمون ، ملح ، كمون ونقوم بتحريك المكونات ، ثم نقوم بسكبهم في وعاء التقديم ونضع عليهم بندوره (مفرومة ناعم) ، بقدومنس (مفرومة ناعم) ، حمص (مسلسلق) ، نعن اخضر ، القليل من الطحينة وزيت الزيتون ويقدم . طريقة تحضير الصفيحة: في وعاء نضع اللحم المفروم والبصلة المفرومة ناعم، لين الزيادي، ملح، كزبرة، فلفل اسود، صنوبر(حسب الرغبة) ثم نقوم بخلط المكونات جميعها جيداً، وبعدها نحضر بخبر التورتيللا ونقوم بمد اللحمة على الخبز ، وبعدنا نضع قطع الصفيحة في صينية الفرن وندخلهم الفرن (يعني يتحمرونهم تحمير من أعلى) حتى ينضج اللحم جيداً ، ثم نضعها في وعاء التقديم وتصبح جاهزة.