T U R K I S H D O N E R (T U R K I S H S H A W A R M A)

Ingredients
Half a kilo of finely minced lamb meat (high fat)
Half a kilo of finely minced veal meat.
250 grams of lamb, cut into small cubes
tsp salt
Half a teaspoon of black pepper
A pinch of dried coriander
A quarter teaspoon of nutmeg
Half a teaspoon of paprika
Half a teaspoon of paprika
A cup of onion water
1/4 tsp baking soda (sodium carbonate)

Directions
لتحضير اللحمة : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لحمة عجل هبرة(مفرومة وجهين على الماكينة) ، لحمة غنم مدهنة (خاروف مفرومة وجهين على الماكينة) ، ثم نضع في وعاء آخر البهارات ((ليش ما بتحطوا البهارات فوق لحمة ؟ مشان ما يكتل ، ومشان ما يجي فوق قطع اللحمة كومة من بهارات)) ملح ، فلفل اسود ، كزبرة يابسة ، جوزة الطيب ، بابريكا ، ماء البصل (ليش منحط ماء بصل ؟ هي الي بتجيب نكهة اللحمة ، ليش ما منحط بصل ؟ لان البصل بخلي اللحمة تصير سودة) ، لبن زبادي (ليش اللبن ؟ لان في بكتيريا نافعة وهو مواد حافظة) ، كربونات الصوديوم ، وبعدها نقوم بخلط جميع المكونات مع بعضها جيداً ، ثم نضع التتبيلة فوق اللحمة ونضع فوقهم قطع لية مقطعة لمكعبات)، ومن ثم نقوم بخلط المكونات مع بعضها((فيكم تحطوها بالعجانة الكهربائية)،(و لازم تدعكوا المكونات مع بعض كتير منيح))، ثم نأتي بورق نايلون ونضع فيه اللحمة على شكل رول ونلفها بالورق (بتعملوها قطع وبتلفوها بقطع النايلون وبترصوها منيح)، وبعدها نضع قطع اللحمة بالثلاجة . لتحضير الطرطور : أولاً نأتي بالخلاط الكهربائي ونضع فيه لبن زبادي ، طحينة ، ثوم ، ملح ، عصير ليمون (أو عصير نص ليمونة)، ثم نقوم بخفق جميع المكونات جيداً (اذا طلع معكم سميك فيكم تخففوه بشوية ماء) . لتحضير سندويس الدونر (الشاورما التركية) : نخرج قطع اللحمة من الثلاجة ونقوم بتقطيعها، ثم نأتي بمقلاة و نرفعها على النار (بتحطوا المقلاية من دون لا زيت ولا سمنة) ونضع بها قطع اللحمة حتى الاستواء (بتشوها لحد دقيقة فقط على كل وجه) ، ثم نأتي بالخبز ونقوم بشوي الخبز قليلاً على النار ، وبعدها نضع على الخبزة طرطور ، مخلل لفت ، بصل ، بقدونس ، شرحات اللحمة المشوية ، دبس رمان ونقوم بلف السندويش ثم نقوم بشويهم قليلاً بالمقلاة (بتحطوا السندويش بالمقلاية يلي شويتوا فيها اللحمة) ، ومن ثم نضعهم في وعاء التقديم و نقوم برش القليل من دبس الرمان على الوجه وبعدها تصبح الدونر جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!