

شاورما الدجاج

المقادير:

200 غ من الدجاج

20 غ من الملح

20 غ من الفلفل

30 غ من الطماطم

20 غ من البصل

20 غ من البقدونس

مكونات الصلصة:

60 غ من الليمون

30 غ من البهارات

20 غ من الملح

10 غ الثوم

20 مل من زيت الزيتون

طريقة التحضير:

قطعي الدجاج الى شرائح صغيرة و رفيعة

في وعاء، اخلطي الثوم والبهارات وزيت الزيتون والليمون ثم ضعي الدجاج وامزجهم معا جيدا حتى يتشرب الدجاج التتبيلة.

قطعي البصل والطماطم والبقدونس قطع صغيرة جدا.

في قليل من الزيت على النار قومي بطهو الدجاج مع التقليب حتى ينضج جيدا.

بعد نضج الدجاج أضيفي البصل والطماطم والبقدونس وقومي بالتقليب لمدة دقيقتين.

