شاورما فيلو رولز المميزر لرمضان

لحم الشاورما هو جزء مهم من كل إفطار رمضانيٍ! أضف هذه اللفائف كوجبة خفيفة مثالية على مائدة الإفطار وأيضاً للترفيه عن الضيوف أثناء الحفلات. أنا متأكد من أن كل من الأطفال والبالغين سوف يحبون ذلك. جربّها.

المكوّنات:

للنقع:

500 غرام صدر دجاج ، شرائح رقيقة

3 ملاعق طعام زبادي

1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار

1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة

¾ ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون

½ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأسود

¼ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة

¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل

2 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

1 ملعقة طعام عصير ليمون

½ ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو

ملح

2 ملعقة طعام زيت زيتون

مكونات أخرى

بقدونس

بصل مفروم

طماطم مفرومة

صلصة حارة

قطع مخلل الخيار

مخلل الفلفل الأخضر المفروم

رقائق المعجنات

صلصة الثوم

جبنة موتزاريلا

زبدة غير مملحة ذائبة

طريقة التحضير:

تنقع قطع الدجاج في المكونات المذكورة أعلاه للنقع ويترك لمدة 1-2 ساعات.

يُسخن زيت الزيتون في مقلاة وتقلّى قطع الدجاج حتى تنضج بشكلٍ جيد.

اقطع قطع الدجاج أكثر.

يمزج الدجاج مع البقدونس المفروم والصلصة الحارة وزيت الزيتون ليصبح رطباً أكثر.

في وعاء من البصل المفروم والطماطم والخضار المخللة. اجمع بين مزيج الدجاج. مزيج الشاورما أصبح جاهز.

التجميع:

سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.

اذب رقائق المعجنات جيداً دون إخراجها من العبوة.

افتح الحزمة واخرجها. توضع على سطح وتطلى بالزبدة المذابة في جميع الأنحاء.

ضع ورقة ثانية من الفلو فوقها ، ثم اطلها مرة أخرى بالزبدة في كل مكان.

قطع إلى 6 مستطيلات.

خذ قطعة مستطيلة واحدة وضعي مزيج الشاورما على إحدى نهايتيها.

أضف القليل من صلصة الثوم. إذا كنت تريد يمكنك إضافة جبن موزاريلا أيضا.

لفّ مرتين ثم امدِ الجانبين ثم لفها. يمكنك وضع المزيد من الزبدة على الجانبين والحواف حتى تلتصق بشكل جيد.

ضع اللفائف على ورقة الخبز وضعها في الفرن لمدة 25-30 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبي ومتموج.