

[الأطباق/شاورما بالدجاج](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
20 Minutes
Note

3.7/5 (3 votes)



المقادير
6 خبز لبناني

500 غ صدر دجاج

2 حبات طماطم

1 فص ثوم

بعض أوراق السلطة

100 غ من طحين الجبلان

50 مل من عصير الليمون

7 مل من الماء

ملح

ملعقتان كبيرتان من زيت فلوريال

1 ملعقة كبيرة من الخل

ملح وفلفل أسود

إعداد

نقشر ونفرم الثوم.

نخلط طحين الجلجلان وعصير الليمون و الثوم و الماء و الملح في وعاء.

نحتفظ بالخليط في الثلاجة

نغسل و ننشف أوراق السلطة.

ننظف ونقطع الطماطم إلى شرائح رقيقة.

نقطع الدجاج إلى شرائح.

نسخن ملعقة كبيرة من زيت فلوريال في مقلاة.

نطهي الدجاج لمدة 5 دقائق.

نغطيه بالماء ونطهيه لمدة 10 دقائق.

نضيف الملح والفلفل الأسود .

نضع بجانب الدجاج وشرائح الطماطم وأوراق السلطة.

نلف كل خبزة على نفسها ، لحبس الحشو جيداً لتشكيل الشاورما.

تقدم الشاورما ساخنة