



شاورما

تخدم ٢



١٠ دقائق



٢٠ دقيقة



ماذا أصنع من بقايا الاستيك البائت؟

المكونات

- ١ ٢٥٠غ لحم ستيك بائت
- ٢ ١ حبة بصل وسط مقطعة على شكل جوانح
- ٣ ٢/ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- ٤ ٢/١ ملعقة صغيرة بابريكا
- ٥ ٢/١ ملعقة صغيرة كمون
- ٦ ٢/١ ملعقة صغيرة قرفة
- ٥ ٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ٦ ٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ٧ ملح - حسب الطلب
- ٨ ١ ملعقة كبيرة خل أحمر
- ٩ ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ١٠ ١ ملعقة صغيرة زيت زيتون
- ١١ ٨٠غ طماطم كرزية (مقطعة إلى أنصاف)
- ١٢ حمص بالطحينة

طريقة التحضير

- ١ قطعي بقايا شرائح الستيك باستخدام السكين ثم ضعها في صينية الفرن
- ٢ أضيفي شرائح البصل والخل الأحمر والفلفل الأبيض والفلفل الأسود والكمون والقرفة والبابريكا وبودرة الثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون والملح
- ٣ قلبي المكونات جيداً
- ٤ وزعي الطماطم الكرزية على سطح الخليط
- ٥ تطبخ في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة ثم تقدم مع الخبز و الحمص بالطحينة