

شاورما دجاج Chicken Shawarma

ملاحظات notes	item	الكمية غرام Quantity gr	الصنف
		1	
	water	500	ماء
	tomato	50	طماطم
	Lemon slices	50	ليمون
	Sliced Orange	50	برتقال
	Garlic seeds	400	ثوم حب
	Fresh ginger	50	زنجبيل طازج
	White vinegar	300	خل ابيض
	Lemon Juice	300	عصير ليمون
		2	
	Yoghurt	500	زبادي
	Chili paste	80	معجون شطة
	Tomato paste	60	معجون طماطم
	Vegetable oil	400	زيت نباتي
	salt	80	ملح
	Shawarma Spices	160	بهار شاورما
	Weight of the mixture	1800	وزن الخلطة
	Weight of the chicken	1000	وزن الدجاج
	Marinade	150	تتبيلة

طريقة التحضير Preparation method

1: نطحن جميع المقادير في الجزء رقم (1) في خلاط كهربائي حتى تنعم
 2: نمزج جميع المقادير جيدا تحفظ التتبيلة في علبة داخل الثلاجة

- يصفى الدجاج المقطع داخل الثلاجة 6 ساعات او قبل ليلة حتى نتخلص من جميع السوائل
- يتبل الدجاج ويترك متبل داخل الثلاجة 6 ساعات او قبل ليلة
- كل 1 كغ دجاج يحتاج 150 غرام تتبيلة

1. Blend all ingredients in section (1) using an electric blender until smooth.
2. Mix all ingredients well, then store the marinade in a container in the refrigerator.

- Drain the cut chicken in the refrigerator for 6 hours or overnight to remove all excess liquid.
- Marinate the chicken and leave it in the refrigerator for 6 hours or overnight.
- For every 1 kg of chicken, use 150 g of marinade.

بهارات شاورما دجاج Chicken shawarma spices

ملاحظات notes	item	الكمية غرام Quantity gr	الصنف
	coriander	500	كزبرة
	Ginger powder	400	زنجبيل بودرا
	Paprika sweet	250	بابريكا حلوة
	cumin	200	كمون
	Carey	100	كاري
	White pepper	60	فلفل ابيض
	Cinnamon powder	50	قرفة بودرا
	cardamom	60	هال
Galangal Root (جذر الخولنجان)، وهو جذر عطري من الفصيلة الزنجبيلية يستخدم بكثرة في المطابخ الآسيوية ويشبه الزنجبيل والكرم لكن بنكهة ممي	Galangal	30	خولنجان
	Cloves	30	مسمار بودرا
	Mahaleb powder	30	محلّب بودرا
	Dried thyme	10	زعتّر ورق
	Nutmeg powder	20	جوزة الطيب بودرا

Preparation Steps خطوات التحضير

نطحن جميع المقادير معًا جيدًا، ثم تخلط وتحفظ في علبة محكمة الإغلاق. يُفضّل تخزينها في مكان بارد وجاف، وتستخدم خلال شهر كحدّ أقصى لضمان ثبات الجودة.

All ingredients are ground together well, then mixed and stored in an airtight container. It is preferable to keep it in a cool, dry place and use it within one month at most to ensure consistent quality.