



„Schawarma“

Zutaten:

Hühnerfleisch

Tomatensoße

Knoblauch

Weißer Pfeffer

Schwarzer Pfeffer

Kardamom

Joghurt

Zubereitung:

Den Joghurt mit der Tomatensoße vermengen und nach Belieben mit Knoblauch, weißem Pfeffer, schwarzem Pfeffer und Kardamom würzen.

Alles zusammen in der Pfanne zusammen mit dem Fleisch in der Pfanne anbraten.

Anschließend Portionsweise in Wraps wickeln und auf einem Kontaktgrill oder dem Backofen knusprig werden lassen.

„الشاورما“

المكونات:

لحم دجاج

صلصة الطماطم

ثوم

فلفل أبيض

فلفل أسود

هال

زبادي

الإعداد والتحضير

يُمزج الزبادي مع صلصة الطماطم ويُتبّل بالثوم والفلفل الأبيض والفلفل الأسود والهيل

يقلى كل شيء معًا في المقلاة مع اللحم الموجود في المقلاة

ثم لفّ الأجزاء في لفائف واطرها تصبح محمصة على شواية أو في الفرن