

فتة الشاورما السوري

Posted on 2018 , 18 أكتوبر



Category: [إطباق رئيسية](#)

: بواسطة

فتة الشاورما السوري من أشهى الأطباق السورية منتشرة في الدول العربية، وإليك طريقة تحضيرها ومقاديرها

مقادير الشاورما

- دجاجة مخلية من العظم والجلد
- كوب زبادى
- بابريكا
- ملح
- فلفل أسود
- ملاعق زيت زيتون 3
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم

طريقة عمل الشاورما السوري

- نضع كل المقادير على بعضها ماعدا الدجاج، ونقلب الخلطة جيداً.
- نضيف الدجاج ونقلبه جيداً في الخلطة.
- (نضعهم في كيس استرتش أو بلاستيك ونغلقه جيداً ونضعه يتجمد في الفريزر (يمكن تحضيره قبلها بيوم).
- نخرج الدجاج من الفريزر ونتركه يذوب من الثلج قليلاً.
- نقطع الدجاج شرائح رفيعة ونضعها تنضج على النار مع معلقتين زيت، ويتم تشويحها قليلاً.
- نتركها مغطاة في الإناء لمدة ربع ساعة على النار، ثم نرفع الغطاء ونترك الدجاج تكمل نضجها حتى تجف المياه نهائياً.

مقادير طريقة عمل الرز البسمتي

- كوبان أرز بسمتي
- أكواب ماء أو شوربة دجاج 3
- بصلة مفرومة فرم ناعم
- ملعقتان من الزيت
- ملح
- فلفل أسود
- ورق لاورا
- حبهان
- بهارات مشكلة
- ملعقة صغيرة كركم

طريقة عمل الأرز البسمتي

- ننقع الأرز في مياه مغلية لمدة نصف ساعة قبل استخدامه ثم نصفه
- في إناء نضع معلقتين من الزيت عليهما البصل وكل البهارات التي ذكرناها ونقلب البصلة حتى يصبح لونها ذهبياً ونضع
- عليها الأرز ونقلبه "تقليبتين" ثم نضيف الماء أو شوربة الدجاج
- ملحوظة: لكل كوب أرز بسمتي نضع كوب ونصف ماء
- ونترك الأرز يتشرب المياه ثم نهدي النار حتى ينضج تماماً

طريقة تحميص العيش الشامى

- عيش شامى مقطع مربعات (3 أرغفة تقريباً)
- ربع كوب زيت زيتون
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم (ننقعهم فى زيت الزيتون)
- نضيف الزيت بالثوم على العيش ونقلب جيداً ونضع العيش فى الفرن لمدة ربع ساعة حتى يتحمص

مقادير الصوص الزبادى والطحينة

- (كوبين زبادى (220 ملل)
- ملعقتان من الطحينة
- ملح
- فلفل أسود
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ملعقة صغيرة خل
- ملعقة كبيرة زيت زيتون بالثوم المفروم

طريقة عمل الصوص الزبادى والطحينة

- نضع كل المقادير مع بعضها ونقلبها جيداً
- نستخدم ملعقة منها نقلبها مع العيش المحمص وخلال تقديم الطبق نضيف جزءاً على وجه طبق التقديم
- نضع باقى الصوص فى بولة صغيرة ويقدم مع الفتة