

שווארמה בתנור

6 מנות

מצרכים:

1 ק"ג נתחי שווארמה הודו נקבה, ללא גידים וללא שומן

1 כוס שמן זית

מיץ מלימון גדול

2 כפיות פפריקה מתוקה

פפריקה חריפה, לפי הטעם

1 כף בהרט[תערובת תבלינים]

1 כפית כמון

1/2 כפית כורכום

1/2 כוס פטרוזיליה, קצוצה דק

לבצל המטוגן:

1/4 כוס שמן

3 בצלים, חתוכים לטבעות

אופן הכנה:

1, שמים בקערה את הבשר עם שמן הזית, מיץ הלימון, התבלינים והפטרוזיליה ומערבבים, מכסים בניילון נצמד ומשהים במקרר 3 שעות עד יממה,

2, מחממים תנור לחום בינוני-גבוה[200 צ], מעבירים את השווארמה יחד עם נוזלי המשרה לתבנית ואופים במשך שעה,

עד שהבשר עשוי היטב ושחום, מצננים מעט ופורסים לפרוסות דקות,

3, מחממים במחבת גדולה את השמן, מוסיפים את הבצלים ומטגנים עד להזהבה, מוסיפים את השווארמה,

מתבלים במלח ובהרבה פלפל שחור ומטגנים כמה דקות מגישים עם המון אהבה