



רכיבים:

3ק"ג בשר כבש (שוק) ללא שומן

30 גרם מלח

15 גרם פלפל שחור

$\frac{3}{4}$ כוס מיץ בצל

½ לימון

¾ כוס שמן זית

300 גרם שומן כבש

300 בשר כבש טחון

1 ביצה

מתקן לשווארמה

אופן ההכנה:

1. הבשר צריך להיות ללא עצמות ועור, חתוך לפרוסות גדולות ועבות ו"דפוק" מעט בעזרת פטיש בשר.
2. להכין מרינדה ממיץ בצל, מיץ לימון, שמן זית, מלח ופלפל.
3. להשרות הבשר במרינדה 12 שעות.
4. לערבב הבשר הטחון עם ביצה.
5. לשפד את הבשר, השומן והבשר הטחון לסירוגין על השיפוד של המכשיר, למעלה חתיכות גדולות יותר.
6. לחתוך פרוסות דקות מההיקף בסכין חדה מאד וארוכה.

