



Пиле шаварма

1. В 300 г цедено кисело мляко сложете **2 с.л. Shawarma spice mix** и 2 ч.л. сол и направете марината.
2. Вземете 4 обезкостени пилешки бутчета (около 1 кг) и ги покрийте добре с маринатата, сложете малко мазнина и мариновайте поне 30 минути.
3. Нанижете бутчетата на шишове, забити в разрязан на две картоф и след това поставете в тава. Полейте леко с мазнина и печете в предварително загрята фурна на 180°C с вентилатор около 2 часа. Поливайте 1-2 пъти месото с изтеклата в тавата мазнина.
4. Сервирайте в питки с червен лук, домати, магданоз и сос от кисело мляко с тахан, лимон и по желание чесън.

Агнешка шаварма

1. Вземете 2 кг обезкостено агнешко бутче и отстранете част от мазнината ако е прекалено дебела. Останалата мазнина набраздете и направете няколко средно дълбоки прореза в най-дебелата част от месото, за да проникне по-добре маринатата.
2. Смесете **3-4 с.л. Shawarma spice mix** с 1 с.л. настърган чесън, 1 с.л. настърган джинджифил, 2 ч.л. сол, сока на един лимон и зехтин и направете марината.
3. Размажете маринатата добре по месото и мариновайте поне 2 часа до една нощ.
4. Извадете месото от хладилника минимум 45 минути преди да го готвите. Сложете го в тава с решетка с мазнината нагоре и под решетката сложете нарязани на полумесеци 2 глави лук. Сипете около чаша вода.
5. Покрийте с фолио и печете в предварително загрята на 180°C фурна около 1,5 часа. През 30 минути обливайте месото с изтеклите сокове.
6. Отвийте и допечете открито докато хване златиста коричка и от двете страни.
7. Оставете да почине 20 минути преди да го режете. Сервирайте в питки с червен лук, домати, магданоз/кориандър и сос от кисело мляко с тахан, лимон и по желание чесън.