



## SHAWARMA (MEAT KEBAB OR GYROS)

ชาวาร์มา

### WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



250	grams	Plain yoghurt
100	grams	<b>Custom Culinary® Chef's Own™ Shawarma Flavor Marinade</b>
20	grams	Garlic, chopped
20	grams	Ginger, chopped
45	grams	Olive oil
45	ml	Lemon juice
1	Kg	Lamb, beef or chicken, thinly sliced
10	pieces	Pita bread
400	grams	Lettuce, shredded
150	grams	Red onion, thinly sliced
150	grams	Tomato, sliced

For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)

## PREPARATION

---

1. Combine yoghurt, **Custom Culinary® Chef's Own™ Shawarma Flavor Marinade**, chopped garlic, ginger, olive oil and lemon juice in a mixing bowl, mix well.
2. Add meat slices into the marinade and mix well, keep refrigerated for 1-2 hours.
3. Grill the marinated meat slices over the hot skillet or grill until done.
4. Serve Shawarma meat slices on warm Naan or pita bread with crisp lettuce, red onion, sliced tomato and a yoghurt dip.

**Remarks:** Shawarma is very popular Middle Eastern Street food normally the meat is cooked on a rotary spit grill.



## วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

250	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ
100	กรัม	<b>ผงหมักสซาวาร์มา</b> (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)
20	กรัม	กระเทียมสับ
20	กรัม	ขิงสับ
45	กรัม	น้ำมันมะกอก
45	กรัม	น้ำมันงา
1	กก.	เนื้อ เนื้อแกะ หรือไก่สไลด์บาง
10	แผ่น	แผ่นแป้งพิต้า
400	กรัม	ผักกาดแก้วสไลด์
150	กรัม	หอมแดงสไลด์
150	กรัม	มะเขือเทศสไลด์

## วิธีทำ

- ผสมโยเกิร์ตกับ **ผงหมักสซาวาร์มา (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)** กระเทียมสับ ขิงสับ น้ำมันมะกอก และ น้ำมันงา ให้เข้ากัน
- เติมเนื้อสไลด์เข้าไปในส่วนผสมขั้นที่ 1 และผสมให้เข้ากัน พักไว้ 1 – 2 ชั่วโมงในตู้เย็น
- ย่างเนื้อสไลด์หรืออบให้สุก
- เสิร์ฟเนื้อซาวาร์มากับแผ่นแป้งนาน หรือแป้งพิต้า พร้อมกับผักกาดแก้ว หอมแดง และมะเขือเทศที่เตรียมไว้ ราดด้วยโยเกิร์ตธรรมชาติ

**หมายเหตุ:** ซาวาร์มาเป็นเมนูสตรีกฟู้ดส์ที่นิยมมากในแถบตะวันออกกลาง โดยปกติแล้วมันจะย่างเนื้อโดยใช้เตาอย่างแบบหมุ

คลิกที่รูปด้านล่าง เพื่อชมวิดีโอสาธิตวิธีการทำเมนูนี้  
Watch The Video Here!



For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)