

Ingredientes (6 porções)

1 kg de patinho	maionese
4 colheres de creme de leite	alface
batata palha/batata frita (palha fica melhor)	3 dentes de alho
Pão sírio	

Modo de preparo



Modo de preparo : **30min**

1 Molho de alho:

Coloque a maionese, alho e o creme de leite sem soro no liquidificador e bata por 5 minutos.

2 "Shawarma":

Tempere a carne a gosto e frite.

3 Passe o creme de alho no pão todo.

4

Espalhe a carne no pão.

5

Espalhe a alface picada.

6

Coloque a batata palha ou frita.

7

Enrole o pão.

