

برجر شيك شاك المقلد



المقادير ؛

خبز البرجر لوزين
بدون سمسم
زبدة سائله ربع
اصبع تقريباً
لحم مفروم
صوص البرابيكيو
خس - طماط -
بصل ابيض - مخلل
- جبن شرايح
- الصوص ؛
اربع قطع مخلل
ملعقة اكل كبيره
كاتشب

ملعقة اكل كبيره خردل

¼ ملعقة شاهي ثوم بودره

¼ ملعقة شاهي باريكيا بودره

½ كوب مايونيز او سوركريم

الطريقه ؛

نخلط اللحم مع صوص البرابيكيو ونكورها ونحطها
بالفريزر وندهن الخبز بالزبد ونشوحه على النار لحد
مايتشقر ونخليه يبرد وناخذ الوجه الاعلى للخبز وندهنه
بس الخبز الذي فوق اللي تحت مايجتا وندخله
المايكرويف ٣٠ ثانيه ونطلعه يبرد ونمسح الوجه من الزبد
بالمنديل بشويش

- الصوص نخلط المقادير جميعها بالفود بروسور
او خلاط كاس ، ونحفظه بعلة وندخله بالثلاجه ،
ونبدأ نشوي اللحم واذا حطيناها نضغطها لحد ماتصير

نحييفه ونرش الفلفل والملح على الوجهين وندهنها بصوص
الباربيكيو لحد ماتستوي ، وندهن الصوص بالخبز
من الجهتين ونحط الخس والطماط وجبن الشرايح والبصلوبالعافيه عليكم ؟؟

لمتابعة المزيد , مطبخ الاقلاع □