

برجر شيك شاك المقلد



المقادير :
خبز البرجر لوزين
بدون سمسم
زبدة سائله ربع
اصلع تقريباً
لحم مفروم
صوص البرابيكيو
حس - طماط -
بصل ابيض - مخل
- جبن شرائح
- **الصوص :**
اربع قطع مخل
ملعقة اكل كبيره
كاتشب

ملعقة اكل كبيره خردل
 $\frac{1}{4}$ ملعقة شاهي ثوم بودره
 $\frac{1}{4}$ ملعقة شاهي باربيكيا بودره
 $\frac{1}{2}$ كوب مايونيز او سوركريم

الطريقه :

نخلط اللحم مع صوص البرابيكيو ونكورها ونحطها
بالفريزر وندهن الخبز بالزبده ونشوشه على النار لحد
مايتشرق ونخليه يبرد وناخذ الوجه الاعلى للخبز وندهنه
بس الخبزه اللي فوق اللي تحت مايحتاج وندخله
المایکرویف ٣٠ ثانية ونطلعه يبرد ونممسح الوجه من الزبده
بالمنديل بشويش
- الصوص نخلط المقادير جميعها بالفود بروسور
او خلاط كاس ، ونحفظه بعلبة وندخله بالثلاجه ،
ونبدا نشووي اللحم واذا حطيناها نضغطها لحد ماتصير

نحيفه ونرش الفلفل والملح على الوجهين وندهنها بصوص
الباربيكيو لحد ماتستوي ، وندهن الصوص بالخبز
من الجهتين ونحط الخس والطماط وجبن الشرياح والبصل وبالعا فيه عليكم

لمتابعة المزيد ، مطبخ الاقلاع