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
١/٤ ملعقة شاهي ثوم بودره
١/٤ ملعقة شاهي باربكيا بودره
١/٢ كوب مايونيز او سوركريم

الطريقه ؛
نخلط اللحم مع صوص البرابيكيو ونكورها ونحطها
بالفريزر وندهن الخبز بالزبده ونشوحه على النار لحد
مايتشقر ونخليه يبرد وناخذ الوجه الاعلى للخبز وندهنه
بس الخبزه اللي فوق اللي تحت مايحتاج وندخله
المايكرويف ٣٠ ثانيه ونطلعه يبرد ونمسح الوجه من الزبده
بالمنديل بشويش
– الصوص نخلط المقادير جميعها بالفود بروسور
او خلاط كاس ، ونحفظه بعلبة وندخله بالثلاجه ،
ونبدا 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