

B I G M A C T A C O

Ingredients

Fat meat (veal)

Tortilla bread

One onion

lettuce

A littel of salt

A littel of black pepper

Cheddar cheese

For sauce

:

3 tablespoon of mayonnaise

1 tablespoon of ketchup

Half a teaspoon of mustard

Hot sauce (as desired)

A littel of smoked paprika

A littel of Burger pickles

Directions

لتحضير بيغ ماك تاغو : اولاً نقوم بفرم اللحمه على الآلة الكهربائية ((لازم تكون اللحمه مدهنة ، على الوجه الخشن مرتين)) ، (او فيكم تفرموها على الوجه الناعم وجه واحد))، ثم نقوم بتشكيل اللحمه لكرات متساوية ، ومن ثم نغطي كرات اللحمه ونتركها جانباً . لتحضير الصوص : اولاً ناتي بوعاء ونضع فيه مايونيز ، كينشب ، خردل ، شطة(حسب الرغبة) ، بابريكا مدخنة ، مخلل البرجر مقطع ، ونحرك المكونات جميعها . لتحضير سندويش بيغ ماك تاغو : اولاً ناتي بمقلاة ونرفعها على النار ، ثم ناتي بخبز التورتيللا ونضع عليه كرة من اللحمه ونقوم بفرد اللحمه على الخبز (بتفردوا اللحمه على فد الخبزة لأن هي اللحمه قابلة للكش لانها مدهنة) ، ثم نضع عليها رشة ملح ، رشة فلفل ، بصل مقطع شرائح ناعمة (بتحطوا البصل على اللحمه مشان ما تكرملوا البصل) ، ثم نقوم بوضع الخبز بالمقلاة ونقوم بقلي المكونات جميعها حتى الاستواء (وتحطوا عليها تنقيه لحتى تنطبخ اللحمه ويطلع الصوص منها)، وبعد استواء اللحمه نقوم بقلب الخبز على الوجه الثاني حتى يتحمص الخبز فقط ، ومن ثم نقوم بوضع قطعتين من الشيدر على وجه اللحمه (اهم شي تتأكدوا انو الخبزة اخدت لون اشقر) ، ثم نقوم بوضع الخس المقطع ونقوم بطي قطعة الخبز ونضعها بوعاء التقديم وبعدها يصح بيغ ماك تاغو جاهزاً ، و يقدم مع الفليفلة الحارة و الصوص .

C H E F O M A R

Bon Appetit!