CHARCOAL GRILLED BURGER

Ingredients
70% veal
30% lamb meat
25% lamb fat
Salt pinch
pepper pinch
Bread
Cheddar cheese
Mozzarella Cheese
pickle
lettuce
Tomato
Caramelized onions
burger sauce
For burger sauce:
3 tablespoons of mayonnaise
1 tablespoon ketchup
some mustard
some hot sauce(as desired)
For caramelizing onions:
Chopped onion (sliced)
piece of butter
Salt pinch
Water

Directions
لتحضير البرجر: نأتي باللحمة المفرومة (70% لحمة عجل , 30% لحمة خاروف , 25% دهن خاروف) ونقوم بتشكيلها على شكل كرة ومن ثم نقوم بالضغط عليها باليد قليلاً ((ما تعجنوا اللحمة كثير لان بتطلع الهوا منها وبتطلع الدهون فلازم نحافظ على الدهون يلي فيها) ؛(لازم يكون وزن قطعة اللحمة 220 ما تعملوها رفيعة)) وبعد تشكيل كرات اللحم نقوم بشويها على شواية الفحم ونضيف لها ملح (لازم تملحوا اللحمة فوق النار , لما بتملحوها قبل اللحمة بطالع الماء تبعها) , فلفل ونقوم أيضاً بشوي الخبز قليلاً، وبعد تحميص الوجه الأول للحمة نقوم بشوي الوجه الآخر (بتاخد اللحمة تحميص على كل وجه 2_3 دقيقة) وبعدها نضع الجبنة على قطعة اللحمة ونتركها حتى تسخن. لتحضير صوص البرجر: نأتي بوعاء ونضع فيه المايونيز , الكتشب (دائماً الكتشب ثلث المايونيز , يعني اذا 3 ملاعق مايونيز بتحطوا ملعقة وحدة كتشب) , القليل من الخردل , القليل من الشطة (حسب الرغبة؛ وإذا عندكم ماء مخلل فيكم تحطولا) ثم نخلط المكونات جميعها. طريقة كرملة البصل: في وعاء نضع بصل مقطع لشرائح، قطعة زبدة (بتتركوا الطنجرة مفتوحة) ونضيف القليل من الملح (وكل ما تنشف بتزيدوا ماء بس بدون ما يحترق البصل معكم لان اذا احترق البصل معكم بصير مر) ثم نقوم بتحميص المكونات. مرحلة التطبيق : نأتي بقطعة من الخبز المحمص ونضع عليها صوص البرجر ثم البصل المكرمل , مخلل , خس , بندورة مقطعة , قطعة اللحمة المشوية ومن ثم نضع صوص البرجر على القسم الثاني للخبز ونقوم بوضعها فوق قطعة اللحمة السابقة وبعدها يصبح البرجر جاهزاً.

Bon Apetit!