# 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.<br>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 لأن 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!