

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% لحمه عجل , 30% لحمه خاروف , 25% دهن خاروف) ونقوم بتشكيلها على شكل كرة ومن ثم نقوم بالضغط عليها باليد قليلاً ((ما تعجنوا اللحمه كثير لان بتطلع الهوا منها وبتطلع الدهون فلازم نحافظ على الدهون يلي فيها) ؛(لازم يكون وزن قطعة اللحمه 220 ما تعملوها رفيفه)) وبعد تشكيل كرات اللحم نقوم بشويها على شواية الفحم ونضيف لها ملح (لازم تملحوا اللحمه فوق النار , لما بتملحوها قبل اللحمه بطالع الماء تبعها) , فلفل ونقوم أيضاً بشوي الخبز قليلاً, وبعد تحميص الوجه الأول للحمة نقوم بشوي الوجه الآخر) بتاخذ اللحمه تحميص على كل وجه 2 3 دقيقة) وبعدها نضع الجبنة على قطعة اللحمه ونتركها حتى تسخن.
لتحضير صوص البرجر: نأتي بوعاء ونضع فيه المايونيز , الكتشب (دائماً الكتشب ثلث المايونيز , يعني اذا 3 ملاعق مايونيز بتخطوا 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 (بتركوا 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 بتحميم المكونات. مرحلة التطبيق : نأني بقطعة من الخبز المحمص ونضع عليها صوص البرجر ثم البصل المكرمل , مخلل , خس , بندورة مقطعة , قطعة اللحمه المشوية ومن ثم نضع صوص البرجر على القسم الثاني للخبز ونقوم بوضعها فوق قطعة اللحمه السابقة وبعدها يصبح البرجر جاهزاً.

Bon Apetit!