

شطائر الهامبرغر اللذيذة خطوة بخطوة



المقادير

للهامبرغر:

• حبّتان من الجزر

• حبّة من البصل

• عود من الكرفس

• ثلث كوب من البقدونس الطازج

• شريحتان من الخبز الأبيض

• ربع كوب من الحليب السائل

• بيضتان

• 50 مليلتراً من صلصة «ورشستر» الجاهزة Worcester Sauce

• 4 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون

• كيلوغرام من اللحم البقريّ المفروم

• ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الملح

- فلفل أسود مطحون، حسب الرغبة
- ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الكمّون المطحون

للتقديم

- من 6 إلى 8 من شطائر الخبز الخاصّة بالهامبرغر
- حوالي 80 غراماً من الزبدة
- خسّ

- طماطم ناضجة، مقطّعة إلى شرائح
- مايونيز أو صلصة أخرى من اختيارك

طريقة التحضير

- 1 قشّري وابشري الجزر، وافرمي البصل والكرفس والبقدونس ناعماً، واغمسي الخبز في الحليب.
- 2 في وعاء كبير، استخدم يديك لخلط كلّ مكوّنات الهامبرغر مع بعضها البعض.
- 3 غطّي صينيّة كبيرة بورق الشّمع، ضعي بواسطة الملعقة بعضاً من مزيج اللحم المفروم في قالب دائري صغير، واضغطي للأسفل بحزم، ثمّ أخرجيها من القالب على ورق الشّمع.
- 4 اقطعي لفائف الخبز إلى قسمين، وحمّصيها على صينيّة شواء ساخنة. ثمّ، ادهني الزّبدة على لفائف الخبز المحمّصة.

- 5 امسحي صينيّة الشّواء، وسخّنيها إلى أن تصبح ساخنة. اشوي قطع الهامبرغر إلى أن تنضج.
- 6 للتقديم: رتّبي كلّ قطعة مع الخسّ والطماطم على شريحة الخبز، وضعي فوقها قليل من المايونيز، أو أيّ صلصة أخرى من اختيارك.

(هذه المقادير تكفي لإعداد حوالي 15 قطعة)

وقت التحضير: 20 دقيقة

وقت الطهي: حوالي 20 دقيقة