



بيف برجر مع الطحينة

زمن التحضير : 60 دقيقة

المقادير:

- 500 جم لحم مفروم
- ملعقة صغيرة مسطردة ديجون
- 1 ملعقة كبيرة صوص ورشبيسترشير
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 4 قطع خبز متوسط الحجم (للبرجر)
- 6 ملاعق كبيرة طحينة
- 3 ملاعق كبيرة خل
- حبة ليمون بلدي
- 1/2 كوب ماء
- 1/4 ملعقة صغيرة كمون
- رشة ملح (أو حسب الذوق)
- 16 شريحة خيار مخلل
- 4 أوراق خس
- رشة زيت زيتون

طريقة التحضير :

- 1-** يخلط اللحم مع الخردل وصوص ورشبيسترشير والفلفل. نقسم اللحم إلى 4 مجموعات وكل ربع نشكل منه برجر مستدير.
- 2-** نغطي البرجر ونضعه في التلاجة لمدة 30 دقيقة.
- 3-** لإعداد الطحينة، نمزج 6 ملاعق كبيرة من الطحينة في وعاء ونضيف الخل والليمون. نضيف الماء بالتدرج مع التحريك حتى يصبح المزيج متجانسًا. حافظ على تجانس الخليط نضيف الكمون والملح حسب الذوق.

-4

لطي البرجر، نرش على كل قطعة بقليل من زيت الزيتون والملح. نسخن مقلاة الشوي ونطهو البرجر على نار متوسطة لمدة بضع دقائق على كل جانب. تجنب الضغط على البرجر حتى لا يفقد كل العصارة. ويفضل تقليب البرجر مرة واحدة فقط.

-5

ولتحضير سندويتش البرجر، نوزع الطحينة على الخبز، ونضيف شرائح المخلل تلمها قطعة البرجر الساخنة. نضع المزيد من المخلل والخس والطحينة ثم نضع قطعة الخبز الأخيرة ونضغط بلطف. تُقدم ساخنة.