



البرجر

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

- 1 خبز مستدير متوسط (200 جم)
- 300 جم بياض البيض (8-9 بيضة كبيرة)
- 2 بيضة كبيرة
- 1 1/2 ملعقة كبيرة جبن شيدر (أو جبن روكوفورت - أزرق)
- ملعقة كبيرة زبدة

طريقة التحضير :

1. نسخن الفرن على 150 ونفصل البيض.
2. نخفق بياض البيض حتى يُصبح رغوي هش . نسكب بياض البيض على ورقة الخبز المعدة ونشكل دائرتين كبيرتين. نضغط بلطف لفردها قليلاً فقط. نخبز لمدة 10-15 دقيقة حتى يتحول الجزء العلوي إلى اللون البني.
3. وفي الوقت نفسه، نسخن مقلاة كبيرة ونضيف الزبدة. نطهو البرجر لمدة 3 إلى 5 دقائق على كل جانب. قم بإضافة جبنة المفضل على الجزء العلوي من البرجر بعد تقلبيه على كلا الجانبين حتى ذوبان الجبن. نفوم بوضع البرجر في طبق جانباً
4. في نفس المقلاة، نستخدم الدهن المتبقي لقلي بيضتين.

5. نضع قطعة من بياض البيض لتمثل قطعة الخبز و نضع باقي البيض المقلّى المتبقي ومن ثم البرجر و نقلها بقطعة بياض البيض الثانية.