

برغر الباذنجان

المكونات:

- 1 باذنجان، مقشر ومقطع
- 1 ملعقة كبيرة من السمن
- 6 شرائح جبن مونتييري جاك
- 6 قطع من خبز البرغر
- 6 أوراق خس
- 6 شرائح بندورة
- $\frac{1}{2}$ بصلة، مقطعة إلى شرائح
- $\frac{1}{2}$ كوب شرائح الشبت المخلل
- زجاجة الكاتشب
- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز
- 2 ملاعق طعام من الخردل الأصفر

طريقة التحضير:

1. توضع شرائح الباذنجان على طبق، وتطهى في الميكروويف لمدة 5 دقائق، أو حتى يتم طهي وسط الشرائح.
2. يذوب السمن في مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة-عالية.
3. تولى شرائح الباذنجان حتى تحمص بخفة على كل جانب، وتوضع شريحة من الجبن على كل شريحة باذنجان.
4. تطهى حتى يذوب الجبن، وتزال من المقلاة.
5. يوضع الباذنجان على خبز البرغر، وكل شخص يمكن أن يضيف الخس، الطماطم، البصل، المخللات، الكاتشب، المايونيز، والخردل.