

# وصفة برغر التركي مع جبنة البري والتوت البري

هذه البرغر اللذيذ مع جبنة البري و التوت البري ، يمكن تحضيرها في 15 دقيقة أو أقل. وصفة برغر الذواقة مثالية للاستمتاع لتناول طعام الغداء أو العشاء. تخيل فطيرة الديك الرومي القوية ، مغطاة بجبنة بري الغنية بالقشور والملح ، والتوت البري الحلو واللطف بالفلفل على كعكة القمح الكامل. إذا كان هذا الوصف يجعلك ترتفع ، فيجب أن تجرب الوصفة التالية حالاً !

أنا لست أكلة برغر ضخمة ، ولكن في الأسبوع الماضي ذهبت مع عائلتي إلى مكان برغر جديدة وتناولت برغر يمزج طعم جبنة البري وحلوة التوت البري ، وكان الطعم لا يضاهى.

كان مذاقها جيداً لدرجة أنني قررت أن أعيد تحضيره في المنزل ، و خمن ماذا؟ هذا الإصدار هو أفضل لأنني أضفت في بعض التوابل إلى لحم التركي وأضفت الكايل المقدر في الأعلى.

## المكونات:

- 1 رطل من لحم صدر التركي (الديك الرومي)
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة من رقاائق البصل المجفف تصيف المزيد إذا أردت
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم تصيف المزيد إن شئت
- 1 ملعقة صغيرة صلصة رسيليرشاير
- $\frac{1}{4}$  كوب توت معلب مجفف
- 1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون

## لتجميع

12 شريحة جبن بري

$\frac{1}{2}$  كأس Kale مفرومة ونابعة

$\frac{1}{4}$  كوب توت علّيق

## 4 كعك القمح الكامل



طريقة التحضير:

للبرغر:

1. في وعاء ، قم بخلط الديك الرومي مع رقائق البصل ومسحوق الثوم وصلصة رسيليشنر والتوت البري حتى تمتزج .
2. اقسم الخليط الى 4 وحوال كل منها الى شكل الفطائر همبرغر .
3. سخّن زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة .
4. اطهي لحم البرغر لـ 4 او 5 دقائق على كل جانب او حتى ينضج ويطهى تماما .

لتجميع البرغر

1. قم بتحمير خبز القمح الكامل .
2. صع شرائح التركي على الجزء السفلي من خبز البرغر. وأضف 3 شرائح من جبن بري على كل واحد. تذوب الجبنة في فرن محمصة لمدة 1-2 دقيقة .
3. إزالة الخبز من الفرن محمصة .
4. أضف على أعلى البرجر التوت البري ، اللفت ، والجزء العلوي من خبز البرغر.
5. استمتع !

لإستمتاع أكثر بهذه الوصفة ، يمكنك ان تطهي خلطة التوت البري الخاصة بك. إليك 3 وصفات من صلصة التوت البري الشهية :

## 1. صلصة التوت البري مع البرتقال والقرفة

الحمضيات الزاهية وقرفة الاحتزار هي التوت البري المكملة في هذا الوقت من السنة. أنها كلاسيكية لسبب ما. نصيحة رائعة من الطهاة المحترفين للحفاظ على طعم البرتقال من التسبب في المرارة ، إذا كان ذلك علاقة سيئة لديك لهذا: بيدّهن لون برش البرتقال بالماء المغلي قبل طهيها مع التوت البري.

**الإيك ومفتنا المفضلة:**

**المكونات:**

1 السرة البرتقال متوسطة ، والبذور مزالة ، مفرومة

1 رطل من التوت البري الطازج (أو المجمد)

1 كوب سكر

2 ملعقة كبيرة. زبدة غير مملحة

عصا القرفة الطويلة

$\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة. البهارات الأرضية

رشة ملح

ضعى البرتقال في قدر كبيرة وصبي الماء البارد. يُغلى المزيج على نار هادئة ثم يُخرج مباشرة من الحرارة ويُصفى البرتقال في غربال أو مصفاة ، ثم يشطف بالماء البارد ثم يُعاد إلى القدر. يوضع التوت البري ، السكر ، الزبدة ، القرفة ، البهارات ، والملح ، وتغلى ، مع التقليل لإذابة السكر.

## 2. صلصة التوت البري الحار

جالابينيو والليمون !! صوص التوت البري الحار هذا هو ضرب الحرارة حتى يتسوق الكثير منا على ما عدا ذلك بطريقة مبهجة عيد الشكر. أنها ممتازة خاصة على شطائر لحم التركيا المتبقية. بالتأكيد ، يمكنك إزالة بذور شيلي لتقليل التواجل. إذا كان عليك ذلك!

## 3. صلصة التوت البري والتين

يجلب التين لمسة من الحلاوة إلى صلصة التوت البري اللذيذة

والشرقية التي تتضاعف أياً كصفحة طبق جبن احتفالي ، أو على  
الخبز المحمص في الصباح التالي.