

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 واللفت بالفلفل على كعكة القمح الكامل. إذا كان هذا الوصف يجعلك ترتجف ، 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 وحلاوة التوت البري ، وكان الطعم لا يضاهاى.

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 المقدد في الأعلى.

المكوّنات:

1 رطل من لحم صدر التركي (الديك الرومي)

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من رقائق البصل المجفف تضيف المزيد إذا أردت

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم تضيف المزيد إن شئت

1 ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير

$\frac{1}{4}$ 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



طريقة التحضير:

للبرغر:

1. في وعاء ، قم بخلط الديك الرومي مع رقائق البصل ومسحوق الثوم وصلصة رسيستيرشاير والتوت البري حتى تمتزج .
2. اقسام الخليط الى 4 وحوّل كل منها الى شكل الفطائر همبرغر .
3. سخّن زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة .
4. اطهي لحم البرغر ل4 او 5 دقائق على كل جانب أو حتى ينضج ويطهى تماما .

لتجميع البرغر

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

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

1. صلصة التوت البري مع البرتقال والقرفة

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

اليك وصفتنا 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

ضعي البرتقال في قدر كبيرة وصبي الماء البارد. يغلى المزيج على نار هادئة ثم يخرج مباشرة من الحرارة ويصفى البرتقال في غربال أو مصفاة ، ثم يشطف بالماء البارد ثم يُعاد إلى القدر. يوضع التوت البري ، السكر ، الزبدة ، القرفة ، البهارات ، والملح ، وتغلي ، مع التقليب لإذابة السكر.

2. صلصة التوت البري الحار

جالابينو والليمون !! صوص التوت البري الحار هذا هو ضرب الحرارة حتى يتشوق الكثير منا على ما عدا ذلك بطريقة مبهجة عيد الشكر. انها ممتازة خاصة على شطائر لحم تركيا المتبقية. بالتأكيد ، يمكنك إزالة بذور شيلي لتقليل التوابل. إذا كان عليك ذلك!

3. صلصة التوت البري والتين

يجلب التين لمسة من الحلاوة إلى صلصة التوت البري اللذيذة والمشرقة التي تتضاعف أيضًا كصفحة طبق جبن احتفالي ، أو على الخبز المحمص في الصباح التالي.