

طريقة تحضير لحم مفروم بحشو الجبنة

المقادير للحم المفروم:

- 4 شرائح خبز توست
- $\frac{1}{4}$ كيلو جبن حلوم
- 1 كوب ماء دافئ
- ملح وفلفل
- 1 ملعقة كبيرة نعناع مفروم
- 1 ملعقة كبيرة بقدرونس مفروم
- 1 بصل مفروم ناعم
- $\frac{1}{2}$ كيلو لحم مفروم ناعم
- 1 بيض
- 2 فص ثوم مفروم ناعم
- زيت للقلبي

مقادير للصلصة الباردة:

- $\frac{1}{2}$ كوب خيار مفروم
- 2/1 كوب فلفل أخضر مفروم
- $\frac{1}{2}$ كوب بصل أخضر مفروم
- 2 كوب عصير طماطم
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- 1 ملعقة كبيرة خل
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- بصل أخضر مفروم للتزيين

طريقة التحضير:

- يُقطع خبز التوست لمكعبات متوسطة ويُغطى بالماء، ويترك حتى تتشرب القطع الماء.
- يُقطع جبن الحلوم إلى مستطيلات متساوية الحجم، ويُنقع في الماء للتخلص من الملح الزائد.
- تُصفى قطع الخبز جيداً وتُوضع في وعاء عميق وتُتبّل بالملح والفلفل.

- تُضاف باقي المكونات ما عدا الجبن ويقلب الخليط جيداً حتى يصبح عجيناً ليناً يسهل تشكيله.
- يُشكل خليط اللحم لكُرات، وتُحشى بقطع الجبن وتُقفل مع الضغط الخفيف حتى تُصبح مثل الهمبورجر.
- تُحمر قطع اللحم المحشو في الزيت الغزير الساخن وتُقلب حتى تحمر من الجهتين وتنضج تماماً.
- تُرفع على منشفة ورقية للتخلص من الزيت الزائد.

طريقة تحضير الصلصة الباردة:

- تُخلط كل مكونات الصلصة في وعاء عميق، وتُتبّل بالملح والفلفل مع التقليب الجيد حتى تتداخل المكونات.
- تُوضع الصلصة في طبق التقديم وتُرص قطع اللحم وتُزين بالبصل الأخضر.

الف صحة!