

برغر الحبش المشوي

وقت التحضير: 35 دقيقة

المقادير:

- 600 غ لحم حبش مفروم
- 3 حبات بندورة
- 1 حبة بصل
- 60 غ سبانخ
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة فيتا مفتتة
- 1 ملعقة صغيرة زعتر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- 3/1 كوب بقسماط مطحون
- 1 بيض
- $\frac{1}{2}$ ملعقة عصير ليمون.

طريقة التحضير:

1. نعصر السبانخ جيدا حتى نتخلص من السوائل الزائدة.
2. نقطع السبانخ، البندورة والبصل إلى قطع صغيرة جدا.
3. نمزج لحم الحبش المفروم مع السبانخ، البندورة، البصل، الجبن، الثوم المفروم، الزعتر، البيضة.
4. ثم نضيف البقسماط المطحون، الملح والفلفل.
5. نخلط المزيج جيدا ثم نصنع أقراص البرغر ونشويها على المشواة المدهونة بالزيت لمدة 4 دقائق على كل جهة حتى تنضج.
6. نقدمها في ساندويشات مع المايونيز والخس.