

دستور تهیه برگر پیازچه‌ای

8 اسفند 1403

با این که برگر در هر شکل و طعمی، جزو محبوب‌ترین غذاهای مردم دنیا محسوب می‌شود، اما درست کردن یک برگر متفاوت با طعمی تازه، می‌تواند تجربه‌ای لذتبخش از تهیه فست فود خانگی باشد.

دستور تهیه برگر پیازچه‌ای، یک برگر متفاوت و خوش‌طعم را برایتان آموزش داده‌ایم.

اضافه کردن طعم تند و تیز به برگر، می‌تواند یک ساندویچ خوشمزه خانگی برایتان درست کند که بین اعضای خانواده حسابی محبوب شود.

نام: برگر پیازچه‌ای

آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

پخت: ۴۵ دقیقه

تعداد: ۵ نفر

مواد لازم:

گوشت چرخ‌کرده: ۵۰۰ گرم

پیازچه خردشده: یک قاشق غذاخوری

پیاز: ۲ عدد

آرد سوخاری: ۲ قاشق غذاخوری

سس مایونز و سس کچاپ: هر کدام ۲ قاشق غذاخوری

نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

۱. گوشت را با پیاز رنده شده و آب گرفته ترکیب و پیازچه خرد شده را به آن اضافه کنید.

۲. آرد سوخاری و سس‌ها را به مواد اضافه کرده و ورز دهید. ادویه‌ها را هم بیفزایید و ورز دهید تا یکدست شود، سپس مواد را به ۵ قسمت مساوی تقسیم کنید و به شکل گرد درآورید.

۴. بین لایه‌های برگر کیسه فریزر بگذارید تا به هم نچسبند. بعد آنها را ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید.

۵. برگرها را به روش گریل یا در تابه‌ای با مقدار کمی روغن سرخ کنید.

۶. در هر نان مخصوص برگر، یک برگر پیازچه‌ای بگذارید و در صورت دلخواه با گوجه، خیارشور و کاهو تزیین کنید.

نکته: برگرها را زیاد سرخ نکنید چون پیازچه‌ها تلخ و بدطعم می‌شوند.