

چطور با ماهی، برگر درست کنیم؟

18 بهمن 1403

برگر ماهی جزو برگرهای کمتر شناخته شده، اما لذیذ و پرخاصیت محسوب می‌شود. درست کردن آن در خانه هم ساده و سریع است.

نام: برگر ماهی

آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

پخت: ۴۰ دقیقه

تعداد: ۲ نفر

مواد لازم:

گوشت ماهی: ۲۰۰ گرم

تخم‌مرغ: یک عدد

آرد سوخاری: نصف لیوان

آب‌لیمو: یک قاشق غذاخوری

پودر پیاز، پودر سیر، نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

۱. استخوان‌های ماهی را جدا کنید و به‌صورت فیله درآورید، سپس چرخ کنید.
۲. تخم‌مرغ، آرد سوخاری، آب‌لیمو، پودر سیر و پیاز و ادویه‌ها را به مایه ماهی اضافه کنید و هم بزنید.
۳. دست‌هایتان مرطوب کرده و خمیر ماهی را به شکل دایره‌های هم‌اندازه در بیاورید.
۴. دوطرف برگرها را در یک تابه کم‌عمق در روغن کاملاً داغ سرخ کنید، سپس روی کاغذ یا دستمال آشپزی قرار دهید تا روغن اضافی‌اش گرفته شود.
۵. برگرهای ماهی را در نان گرد بگذارید و در صورت دلخواه روی آنها پیاز حلقه‌شده، گوجه، کاهو و ترشی بریزید.

نکته: بهترین نوع ماهی برای برگر، سالمون یا تیلاپیلا است که بافت نرمتری دارد.