

طريقة عمل برجر الدجاج الشهية



07 فبراير 2021 - 06:24

المقادير

- 1 حبة بصل مفروم ناعم
- 2 ملعقة صغيرة ثوم مهروس
- 1/2 كوب بقسماط
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- بيضة
- 500 جرام دجاج مفروم

طريقة التحضير:

1. سخني شواية الفرن على حرارة متوسطة.
2. جهزي طبق الفرن وادهنيه بالقليل من الزيت.

3. اخلطي الدجاج المفروم مع الملح والفلفل الأسود والبصل المبشور والبيضضة والثوم والبقسماط في وعاء جيداً حتى تتمازج المكونات ويصبح المزيج قابل للتشكل.

4. شكلي دوائر متوسطة الحجم بمسافة متوسطة وضعيها في طبق الفرن.

5. أدخل الطبق للفرن وحمريه لمدة 10 دقائق لكل جانب حتى ينضج الدجاج.

6. جهزي خبز البرجر وادهنيه بالمايونيز والخس والبرجر.

7. قدمي البرجر ساخناً مع السلطة أو البطاطس حسب الرغبة.