



## برگر مرغ یا سس

سه چهارم پیمانه سس مایونز، دو قاشق چایخوری پودر کاری را به همراه ماست، کچاپ و سیر در کاسه‌ای با هم مخلوط کنید تا سس غذا آماده شود. بگذارید این سس مدتی در دمای اتاق بماند تا بقیه غذا آماده شود.

**مواد لازم برای 4 نفر:**

**گوشت مرغ چرخ شده = 800 گرم**

**سس مایونز = یک پیمانه**

**پودر کاری = شش قاشق چایخوری**

**ماست ساده = یک و نیم قاشق غذاخوری**

**سس کچاپ = یک و نیم قاشق غذاخوری**

**سیر رنده شده = یک حبه**

**جعفری خرد شده = شش قاشق غذاخوری**

**پیازچه خرد شده = یک چهارم پیمانه**

**دارچین = دو قاشق چایخوری**

**فلفل قرمز = سه چهارم قاشق چایخوری**

**نمک = یک قاشق چایخوری**

**روغن زیتون = یک قاشق غذاخوری**

**نان همبرگر کوچک = 12 عدد**

**طرز تهیه:**

سه چهارم پیمانه سس مایونز، دو قاشق چایخوری پودر کاری را به همراه ماست، کچاپ و سیر در کاسه‌ای با هم مخلوط کنید تا سس غذا آماده شود. بگذارید این سس مدتی در دمای اتاق بماند تا بقیه غذا آماده شود.

گوشت چرخ شده مرغ یا بوقلمون، جعفری، پیازچه، دارچین، فلفل و نمک را به همراه بقیه سس مایونز و چهار قاشق چایخوری پودر کاری در کاسه بزرگی بریزید و با دست یا چنگال کمی هم بزنید تا مواد فقط با یکدیگر مخلوط شوند. این مایه را به 12 قسمت مساوی تقسیم کنید.

دستان‌تان را مرطوب کرده و هر قسمت از مایه را به شکل همبرگری به ضخامت 1/5 سانتی پهن کنید. یک قاشق روغن در تابه بریزید و روی حرارت متوسط نزدیک به زیاد بگذارید.

در تابه را ببندید و بگذارید حدود چهار دقیقه سرخ شود و بپزد، سپس با کفگیر کمی روی آنها فشار دهید و آنها را یکی یکی برگردانید تا طرف دیگر همبرگرها هم چهار دقیقه سرخ شود.

همبرگرها را روی نیمه زیرین نان‌های همبرگری بگذارید و روی آنها کمی سس بریزید و سرو کنید.