

چیزبرگ درون پنیری

طعم این غذا به خاطر پنیری که در وسط گوشت آن است واقعا بی نظیر است.



طعم این غذا به خاطر پنیری که در وسط گوشت آن است واقعا بی نظیر است.

آماده سازی: 20 دقیقه

پخت: 30 دقیقه

مواد لازم برای 3 نفر:

پنیر چدار خرد شده: یک چهارم پیمانه

پنیر پیتزا خرد شده: یک چهارم پیمانه

گوشت چرخ کرده: 500 گرم

پودر سوخاری: 2-3 قاشق غذاخوری

سس باریکیو یا سس استیک: 2 قاشق غذاخوری

پاپریکا (پودر فلفل دلمه‌ای قرمز خشک شده): نصف تا یک قاشق چای خوری

فلفل سیاه: یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

- 1- پنیر چدار و پنیر پیتزا را در یک کاسه کوچک مخلوط می‌کنیم.
- 2- به آرامی گوشت، پاپریکا و فلفل و سس را در یک ظرف بزرگ مخلوط می‌کنیم و رز می‌دهیم، پودر سوخاری را به خوبی روی آن پخش می‌کنیم و دوباره رز می‌دهیم، در صورتی احساس کردید هنوز گوشت شما آب دار است مقدار کمی دیگر به آن پودر سوخاری اضافه کنید و به مدت دو ساعت در یخچال بگذارید و بعد از آن آنها به شکل 8 تکه گرد نازک در بیاورید.
- 3- دو قاشق برآمده از این مخلوط پنیر را در 4 تکه بریزید و از لبه آن به اندازه یک سانتیمتر خالی بگذارید، هر کدام از تکه‌های باقی مانده را برای روی آن 4 تکه استفاده کنید و پنیرها را بپوشانید. لبه‌های آنها را چین چین کنید و ببندید.
- 4- ماهیتابه گریل را از قبل روی دمای متوسط به بالا گرم می‌کنیم، یا فر را گرم می‌کنیم.
- 5- برای گریل کردن، مقدار کمی روغن را به آرامی روی ظرف چدنی گریل (ماهیتابه گریل) بریزید، تکه گوشت‌های پر شده را با حرارت متوسط به بالا بپزید، حدود 5 دقیقه برای هر سمت به طور میانگین خوب می‌باشد، (مطمئن شوید که برگرها هنگام پختن فشرده نشوند و ترک آنها باز نشود و پنیرها خارج شوند) در صورتی که از فر استفاده می‌کنید فر را از قبل گرم کنید و تابه گریل را با کمی روغن چرب نمایید، برای کباب کردن گوشت‌های تکه شده را در طبقه دوم با سوم فوقانی فر بگذارید، حدود 4 دقیقه برای هر سمت به طور میانگین خوب می‌باشد. می‌توانید بعد از چرخاندن گوشت‌ها دوباره از سس برای روی گوشت‌ها استفاده نمایید.

نکته:

برای روغن ریختن روی ماهیتابه گریل: می‌توانید کاغذ پخت و پز را روغن بزیند، آن را روی ماهیتابه گریل بمالید.