

سلايدرز الخضروات الهذملة

النشخاص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

الوصفة تكفي لعمل حوالي 8 سلايدرز.

المكونات:

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 حبة بصل, مقطعة جيداً
- 200 جرام من المشروم المقطع إلى شرائح
- 2 فص من الثوم, مفروم
- 1 كوب من النرز البني المطبوخ, مبرد
- 1/2 كوب من العدس المطبوخ, مبرد
- 1/4 كوب من الكيل, مقطع جيداً (اختياري)
- 1/2 كوب من فتات الخبز
- 1/4 كوب من طحين السبليت
- 1/2 ملعقة صغيرة من صلصة السريراتشا
- 1 ملعقة صغيرة من التوابل الايطالية المجففة
- 1/4 ملعقة صغيرة من بودرة بذور الكرفس (اختياري)
- 1/4 1 ملعقة صغيرة من ملح البحر
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثاً
- زيت للقلي
- صهون البرجر الهني
- اختيارك من الإضافات □ الجبنة, صلصة الطماطم, الخل, السريراتشا, الهايونيز

الخطوات:

1. قبل أن نبدأ يجب أن نتأكد أن كل المكونات جاهزة. مما يعني أن يكون النرز البني و العدس مطبوخين مسبقاً و مبردين.
2. نسخن زيت الزيتون في مقلاة على درجة حرارة متوسطة و نطهي البصل و المشروم حتى يكونوا لينيين و لونهم بني فاتح. ثم الثوم و نتركهم ليطهوا بعض من الحقائق الإضافية.
3. ننقل مزيج المشروم إلى محضر الطعام. ثم نضيف النرز, العدس, الكيل, فتات الخبز, الطحين, السريراتشا, و المتبقي من التوابل. نخفق حتى يتناسك المزيج.
4. ينقل إلى وعاء و نخلط المزيج يدوياً عدة مرات إذا احتاج لذلك حتى تتناسك المكونات أكثر. نتذوق للتأكد أن المزيج لا يحتاج للمزيد من التوابل. يجب أن يكون مذاقه مائل للملوحة أكثر □ و ما أن يمتزج مع بانز البرجر سيصبح المذاق مثالي.
5. يشكل المزيج على شكل فطائر مسطحة حجمها حوالي 4 سم أكبر من البانز □ نصنع من 8 إلى 10. إذا قررت عدم طهيها في الحال يمكنك تخزينها في الثلاجة في وعاء محكم الغلق لمدة يومين.
6. يسخن القليل من الزيت في مقلاة على درجة حرارة متوسطة (فقط القليل حتى يصبح لدينا طبقة رقيقة من الزيت في المقلاة) و نقوم بقلي السلايدرز في المقلاة لمدة 3 دقائق على كل ناحية, و حوالي 3 أو 4 معاً في المقلاة حسب حجم المقلاة.
7. نقسم بانز البرجر إلى نصفين, و نحصها قليلاً بجانب البرجر حتى تمتص القليل من الزيت.
8. يتم تجهيز السلايدرز حسب ذوقكم □ أنا قمت بإضافة القليل من الجبنة, و الهايونيز المهزوح بالسريراتشا. لذبيبيبيبيبيذ !