

## سلايدرز الخضروات الهذهلة

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 الى 10. إذا قررت عدم طهيه في الحال يمكنك تخزينه 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. لذبيبيبيبيذ !