

برگر مرغ

مواد لازم :

کعب ران مرغ ۷۰۰ گرم	جوز هندی ۱ گرم
پودر پانکو ۲۰ گرم	نمک دریا ۱۰ گرم
خامه ۱۵۰ گرم	اورگانو ۱ گرم
سینه مرغ ۳۰۰ گرم	زیر ۱ گرم
پودر پاپریکا ۳ گرم	
لفل قرمز ۲ گرم	

زمان نگهداری : ۲ روز در فریزر

بازده : ۴ تا ۶ قرص برگر

طرز تهیه :

مرغ ها را دو بار با پنجره کبریتی چرخ کرده و ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا کمی سرد شود . تمام مواد را با هم مخلوط کرده و سپس مرغ را به آن اضافه نموده و خوب ورز دهید تا یک دست شود و پهن کرده و در فریزر قرار دهید .

در روش سوخاری تخم مرغ را با شیر ، نمک ، فلفل قرمز ، پودر سیر طعم دار کرده و سپس چانه پهن شده را در پودر پانکو غلتانده و به روش پن فرای سرخ نمایید .