

<https://recettesfood.com/>

## No-Bun Bruschetta Burgers



### مكونات

رطل 1.

دجاج مفروم

ج. 1/4

البارميزان، المبشور

2

فصوص من الثوم، مفروم

.ملعقة كبيرة 2

أوراق الريحان الممزقة ، بالإضافة إلى  
المزيد للتزيين

.ملعقة كبيرة 1/2

الخل البلسمي

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

.ملعقة كبيرة 1

زيت الزيتون، البكر الممتاز

5

شرائح سميقة من جبنة الموزاريلا  
الطازجة

5

## تقطيع الطماطم

ج 1

سبانخ صغيرة

طلاء بلسمي للرزاذ

## الاتجاهات

- في وعاء كبير ، يُمزج الدجاج المطحون مع البارميزان والثوم والريحان، والخل البلسمي. تبلي بالملح والفلفل ، ثم شكلي الخليط إلى 5 قطع صغيرة ، بحجم الطماطم تقريبًا.
- في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ، سخني الزيت. تضاف الفطائر وتطهى حتى تحترق في القاع ، حوالي 6 دقائق. يُقلب ويُطهى حتى يُحرق قليلاً ، حوالي 4 دقائق ، ثم يُغطى بجبن الموزاريلا. تُغطى المقلاة وتُطهى حتى يذوب الجبن وينضج الدجاج لمدة 2 إلى 3 دقائق أخرى.

- قطعي الطماطم إلى نصفين (وليس من خلال نهاية الساق). تبلي أنصاف طماطم القاع بالملح والفلفل. ضعي السبانخ الصغيرة والبرجر والريحان فوقها ، ثم رشى المزيج البلسمي. ضعي فوقها أنصاف الطماطم المتبقية.

# كرات لحم دجاج بافلو بطيئة الطبخ



## مكونات

رطل دجاج مفروم 1

ج. فتات الخبز 3/4

بيضة كبيرة 1

ملعقة كبيرة. الثوم المعمر ، بالإضافة 1  
إلى المزيد للتزيين

ملعقة صغيرة. حريف 1

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

ملاعق كبيرة. زبدة غير مملحة ذائبة 5

ملاعق كبيرة. الصلصة الحارة مثل فرانك 7

ملعقة صغيرة. صلصة رسيستيرشاير 1

ملعقة صغيرة. مسحوق الثوم 1/2

صلصة الجبن الأزرق للتغميس

## الاتجاهات

- سخني الفرن إلى 400 وغطي صينية خبز كبيرة بورق الزبدة. في وعاء كبير ، اخلطي الدجاج مع فتات الخبز والبيض والثوم والثوم المعمر والفلفل الحار. حتى تمتزج تمامًا. يتبل بالملح والفلفل

- يُمزج الخليط إلى 20 كرة لحم ، حوالي ملعقتين دجاج لكل كرة. اخبزها حتى تصبح متماسكة ، حوالي 5 دقائق. نقل إلى طبخ بطيء.
- في وعاء متوسط ، اخلطي الزبدة المذابة مع الصلصة الحارة وصلصة رسيستيرشاير. خفقت حتى تمتزج وتسكب فوق كرات اللحم. ضعي الغطاء على قدر الطهي البطيء واطهيه على نار هادئة لمدة ساعتين.
- قدميها مع رشّة من الجبن الأزرق والثوم المعمر للتزيين.

# مقللة دجاج بارم كرات اللحم



## مكونات

1 رطل.

دجاج مفروم

ج. 1/2

فتات الخبز

ج 1/4

جبنة بارميزان، مبشورة طازجة

ملعقة كبيرة 2

البقدونس المفروم الطازج ، بالإضافة إلى  
المزيد للتزيين

4

فصوص من الثوم، مفروم

1

بيضة كبيرة

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

ملاعق كبيرة 3

زيت الزيتون، البكر الممتاز

1

يمكن سحق الطماطم (أونصة 28)

ملعقة صغيرة 1

# رقائق الفلفل الأحمر المسحوق

ج 1 1/2

جبنه موتزاريللا مبروشة

## الاتجاهات

- سخني الفرن إلى 400 درجة مئوية. في وعاء كبير ، يُمزج الدجاج المطحون مع فتات الخبز وجبن البارميزان والبقدونس ونصف الثوم والبيض ويتبل بالملح والفلفل. اخلطهم حتى يمتزجوا بالكامل ، ثم شكليهم على شكل كرات لحم.
- في مقلاة كبيرة مناسبة للفرن ، سخني 1 ملعقة كبيرة زيت على نار متوسطة. نضيف كرات اللحم ونحمر كل جانب لمدة 5 دقائق. نقل إلى طبق.
- أضف ملعقتين كبيرتين من الزيت إلى المقلاة. يُضاف النصف المتبقي من الثوم ويُطهى حتى تفوح رائحته لمدة

دقيقة واحدة ، ثم يُقلب مع الطماطم  
المهروسة ورقائق الفلفل الأحمر.

- يُترك على نار خفيفة ، ثم يُعاد كرات  
اللحم إلى المقلاة. ضعي فوقها جبنة  
الموزاريلا واخبزيها حتى تذوب الجبن  
ولم يعد الدجاج وريًا ، لمدة 10 دقائق  
أخرى.
- يُزين بالبقدونس قبل التقديم.

## برجر دجاج شيبوتلي حار



### مكونات

#### لبرغر الدجاج

رطل 1.

دجاج مفروم

ج. 1/2

فتات خبز البانكو

ج. 1/4

جبنة بارميزان، مبشورة طازجة

ج. 1/4

كزبرة طازجة مفرومة

1

فلفل شيبوتلي، في صلصة أدوبو، مقطع

2

فصوص من الثوم، مفروم

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

ملعقة كبيرة 1.

زيت الزيتون، البكر الممتاز

4

شرائح جبن شيدر أبيض

**للتقديم**

ج. 1/2

الكريمة الحامضة

ملعقة صغيرة 2

صلصة ادوبو

عصير نصف ليمونة

4

الكعك همبرغر

أفوكادو شرائح

بصل أحمر مقطع شرائح

## الاتجاهات

- في وعاء كبير ، يُمزج الدجاج المفروم والبانكو والبارميزان والكزبرة والفلفل الحار والثوم. يتبل بالملح والفلفل. شكليها إلى 4 فطائر متساوية الحجم.
- في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ، سخني الزيت. تُضاف قطع الدجاج وتُطهى حتى تصبح ذهبية اللون ، حوالي 4 دقائق. اقلب وأضف شريحة من الجبن فوق كل فطيرة واطبخها حتى

تصبح ذهبية اللون وتنضج بالكامل ، من 3 إلى 4 دقائق أخرى

- في وعاء صغير ، يُمزج القشدة وعصير adobo الحامضة وصلصة الليمون.
- تُدهن الصلصة على خبز البرجر ويُضاف إليها البرجر والأفوكادو والبصل الأحمر

## كرات لحم دجاج بافلو



### مكونات

زيت زيتون بكر ممتاز لصناعة الخبز  
ملاعق كبيرة 4.

زبدة

ج. 1/3

الصلصة الحارة ، ويفضل فرانك ريد هوت

ج. 1/3

الجبن الأزرق، المفتت

الملح كوشير

ج. 1/3

فتات خبز البانكو

2

سيقان الكرفس المفروم ناعماً

2

فصوص من الثوم، مفروم

1

بيضة كبيرة

ج. 1/4

شرائح بصل أخضر ، بالإضافة إلى المزيد  
للتزيين

.ملعقة صغيرة 1/2

بودرة البصل

رطل 1

## دجاج مفروم

### الاتجاهات

- يُسخن الفرن إلى 425 درجة ويُدهن صينية خبز كبيرة بالزيت. في قدر صغير على نار متوسطة ، اخلطي الزبدة والصلصة الحارة والجبن الأزرق وتبليها بالملح. اخفقي حتى تذوب الزبدة والجبن لمدة دقيقتين. أبعده عن الحرارة ودعه يبرد.
- في هذه الأثناء ، في وعاء متوسط ، اخلطي فتات الخبز ، والكرفس ، والثوم ، والبيض ، والبصل الأخضر ، ومسحوق البصل ، وتبليها بالملح. يُضاف الدجاج ونصف مزيج الصلصة الحارة ويُمزج المزيج حتى يتجانس.
- باستخدام مغرفة البسكويت ، شكّل كرات لحم بقياس 1 إنش وانقلها إلى صينية خبز مُجهزة.

- اخبزها حتى تصبح ذهبية اللون ، من 15 إلى 17 دقيقة.
- تُسكب الكمية المتبقية من الصلصة فوق كرات اللحم وتُرش بالبصل الأخضر قبل التقديم.

# كرات اللحم بالزبدة والثوم



## مكونات

1 رطل.

دجاج مفروم

5

فص ثوم مفروم ومقسّم

1

بيضة كبيرة مخفوقة

ج. 1/2

جبين البارميزان المبشور الطازج ،  
بالإضافة إلى المزيد للتزيين

.ملعقة كبيرة 2

البقدونس المفروم الطازج

.ملعقة صغيرة 1/4

رقائق الفلفل الأحمر

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

.ملعقة كبيرة 2

زيت الزيتون البكر الممتاز

.ملاعق كبيرة 4

زبدة

عصير نصف ليمونة

.رطل 1

zoodles

## الاتجاهات

- في وعاء كبير اخلطي الدجاج المفروم مع 2 فصوص من الثوم (حوالي 2 ملاعق صغيرة مفرومة) والبيض والبارميزان، والبقدونس ورقائق الفلفل الأحمر. نكّهي بالملح والفلفل ، ثم شكليهما على شكل كرات لحم بحجم ملعقة كبيرة.
- في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ، سخني الزيت واطبخي كرات اللحم حتى تصبح ذهبية اللون من جميع الجوانب وتنضج بالكامل ، حوالي 10 دقائق. انقله إلى طبق وامسح المقلاة بمنشفة ورقية.
- تُذوّب الزبدة في المقلاة ثم تُضاف 3 فصوص ثوم مفرومة وتُطهى حتى تفوح رائحتها لمدة دقيقة. يُضاف الزودلز إلى المقلاة ، ويُقلب في زبدة الثوم ، ويُضاف عصير الليمون. أضيفي كرات

اللحم للخلف وسخنيها حتى تسخن  
تمامًا.

- تُزين بالمزيد من جبن البارميزان  
للتقديم.

# برجر دجاج حار مع جواكامولي وجبن شيدر وبصل مخلل



## مكونات

بصلة حمراء مقطعة إلى شرائح رقيقة 1/2

ج. خل النبيذ الاحمر 1/4

حبة أفوكادو مقطعة إلى مكعبات 2

ج. كزبرة مفرومة طازجة ، مقسمة 1/2

ملاعق كبيرة. عصير الليمون 3

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجاً

رطل دجاج مفروم 1

فص ثوم مفروم 1

ملعقة صغيرة. كمون 2

ملعقة صغيرة. حريف 1/4

فلفل هالابينو ، مبذر ومفروم 1/2

ملعقة كبيرة. زيت الزيتون، البكر الممتاز 1

أوقية. جبنة شيدر بيضاء مقطعة شرائح 2

رقيقة

خبز بريوش ، محمص قليلاً 4

طماطم مقطعة إلى شرائح 1

**الاتجاهات**

- في وعاء صغير ، يُمزج البصل الأحمر وخل النبيذ الأحمر. اتركه لمدة 15 دقيقة (أو حتى يصبح البرغر جاهزًا) ؛ استنزاف الخل.
- في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج الأفوكادو مع 3 ملاعق كبيرة من الكزبرة وعصير الليمون مع شوكة ، ويُهرس قليلاً لصنع خليط متكتل. يتبل بالملح والفلفل.
- في وعاء متوسط آخر ، يُمزج الدجاج والثوم والكمون والحريف والهلابينو وبقية الكزبرة وتتبّل بالملح والفلفل. شكلي المزيج على شكل 4 قطع.
- سخن دجاج التسمين على درجة حرارة عالية. ادهني مقلاة غير لاصقة مقاومة للالتصاق بزيت الزيتون ودهنها بالفرشاة حتى تصبح ذهبية اللون وتنضج بالكامل ، لمدة 3 دقائق لكل جانب. ضعي شريحة أو شريحتين من

الجبن الشيدر على كل برجر وضعيها  
تحت دجاج التسمين حتى تذوب الجبن ،  
لمدة دقيقة.

- يُقدم على خبز البريوش مع الطماطم  
والجواكامولي والبصل الأحمر المخلل.

# برجر دجاج بافلو مع بلو تشيز رانش



## مكونات

### صلصة بلو تشيز رانش

ج. الكريمة الحامضة 1

ج. اللبن 1/3

ج. الجبن الأزرق المففت 1/4

ملعقة كبيرة. البقدونس المفروم 1  
ملعقة كبيرة. الشبت المفروم 1  
ملعقة كبيرة. ثوم المعمر المفروم 1  
ملعقة صغيرة. عصير ليمون 1  
شرطات تاباسكو 3  
فص ثوم 2  
الملح كوشير  
فلفل اسود

## **برجر**

رطل دجاج مفروم 1  
ج. فتات خبز البانكو 2  
بصلة بيضاء ، مبشورة أو مكعبات 1/4  
صغيرة  
بيضة 1  
ملعقة صغيرة. فلفل حريف 1  
ملعقة صغيرة. مسحوق الثوم 1

ملعقة صغيرة. الملح كوشير 1

ملعقة صغيرة. فلفل أسود طازج 1/4

ملعقة كبيرة. زيت الزيتون 1

ج. فرانك ريد هوت 1/2

ج. زبدة 1/4

خبز هامبورجر 4

خس آيسبرغ للتقديم

طماطم للتقديم

## الاتجاهات

- لصلصة الرانش بالجبنة الزرقاء: تُمزج جميع المكونات في وعاء وتُمزج جيدًا. الموسم الى الذوق مع الملح والفلفل. برد في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتقديم.
- في وعاء كبير ، اخلطي الدجاج ، 1 كوب بانكو ، بصل ، بيض ، حريف ، مسحوق الثوم ، ملح وفلفل في وعاء كبير

- شكلي الخليط إلى أربع قطع صغيرة متساوية الحجم وغطي كل منها بكوب واحد من فتات الخبز.
- سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة الحرارة. يُضاف البرغر ويُطهى حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ، 5 دقائق لكل جانب.
- في هذه الأثناء ، في قدر صغير على نار خفيفة ، امزج فرانك مع الزبدة. يقلب جيداً ، ثم يُغطى البرغر في الصلصة .بغمر كل منها في قدر
- اصنع برجر من خلال تزيين كل خبز بشريحة ، صلصة رانش بلو تشيز ، خس ، وطماطم .،