



delisa™

سالن بمانیم

www.delisa.ir delisa@delisa.ir



آر ۹۴
کارهای بی نظیرتان را به اشتراک بگذارید! عکس های خود را با برچسب #delisafamily به اشتراک بگذارید.
با این کار به مسابقه عکس ما راه یافته اید!

برگر شترمرغ



سطح پخت :
سریع



عادی
زمان بر



زمان پخت :
۱۰ دقیقه



عاری از گلوتن



عاری از لبنیات

سرآشپز دلیسا هستیم، یک عاشق واقعی آشپزی و طبخ غذاهای سالم و لذیذ و دوست داشتنی.

من هیچ وقت از طبخ غذا سیر نمی شوم چرا که عاشق کارم هستیم و از اینکه هر روزم را با فکر و ایده جدید برای آشپزی آغاز می کنم لذت می برم.

امروز کلی کار دارم و می خواهم برای چند کار به بیرون بروم، تازه کلی خرید هم دارم که باید انجام دهم. اوه چه روز شلوغی. صبح زود از خانه بیرون زدم و حوالی ساعت ۲ بعد از ظهر به خانه رسیدم، خسته و گرسنه در حالی که در فکر خوردن غذا بودم، یادم افتاد چند روز پیش یک بسته برگر شترمرغ تهیه کرده ام و فروشنده برایم از ویژگی های بی نظیر برگر گفته بود، برگری خالص و ترکیبی از گوشت تازه شترمرغ، کمی ادویه و پیاز و دیگر هیچ، خوشحال بودم که برای امروز نیاز به صرف وقت زیاد در آشپز خانه ندارم و می توانم با سرعت برگر را آماده کنم و پس از خوردن کمی استراحت کنم و برای یک شام لذیذ و ساده تدارک ببینم.

سس قرمز



نان گرد



خیارشور



کاهو



گوچه



پیاز



برگر شترمرغ





مواد لازم	برای ۲ نفر
برگر آماده شترمرغ	۲ عدد
گوجه حلقه شده	۲ عدد
پیاز حلقه شده کوچک	۱ عدد
کاهو	سه برگ
خیارشور	۶ عدد
نان گرد	۲ عدد
سس گوجه فرنگی	به میزان لازم

وسایل مورد نیاز: تابه متوسط

مواد حساسیت زا: گلوتن نان

برگرهای تهیه شده توسط شرکت ما از گوشت خالص شترمرغ، پیاز و ادویه‌های طعم دهنده تهیه شده و هیچ گونه افزودنی دیگری را شامل نمی‌شود.

دستور پخت:

۱. ابتدا برگر را از فریزر خارج نموده و در دمای اتاق قرار می‌دهیم.

۲. بعد از اینکه برگر از حالت فریز خارج شد تابه را بر روی اجاق قرار داده و یا گریل را روشن می‌کنیم تا کاملاً گرم شود.

۳. برگر را در تابه قرار می‌دهیم بدون آنکه روغنی در تابه ریخته باشیم.

۴. برگر را به طرف دیگر برمی‌گردانیم و اینکار را تا زمانی انجام می‌دهیم تا کاملاً پخته شود.

۵. برگر را در نان قرار داده و با استفاده از مخلفات تهیه شده پر می‌نماییم.

غذای لذیذ ما در کمتر از ۱۰ دقیقه آماده خوردن است.

نوش جان

