B I G M A C T A C O

Ingredients
Fat meat (veal)
Tortilla bread
One onion
lettuce
A littel of salt
A littel of black pepper
Cheddar cheese
For sauce :
3 tablespoon of mayonnaise
1 tablespoon of katchup
Half a teaspoon of mustard
Hot sauce (as desired)
A littel of smoked paprika
A littel of Burger pickles

Directions
لتحضير بيغ ماك تاغو : اولاً نقوم بفرم اللحمة على الآلة الكهربائية ((لازم تكون اللحمة مدهنة ، على الوجه الخشن مرتين)، (او فيكم تفرموها على الوجه الناعم وجه واحد))، ثم نقوم بتشكيل اللحمة لكرات متساوية ، ومن ثم نغطي كرات اللحمة ونتركها جانباً . لتحضير الصوص : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه مايونيز ، كتشب ، خردل ، شطة(حسب الرغبة) ، بابريكا مدخنة ، مخلل البرجر مقطع ، ونحرك المكونات جميعها . لتحضير سندويش بيغ ماك تاغو : اولاً نأتي بمقلاة ونرفعها على النار ، ثم نأتي بخبز التورتيلا ونضع عليه كرة من اللحمة ونقوم بفرد اللحمة على الخبز (بتفردوا اللحمة على قد الخبزة لأن هي اللحمة قابلة للكش لانها مدهنة) ، ثم نضع عليها رشة ملح ، رشة فلفل ، بصل مقطع شرائح ناعمة (بتحطوا البصل على اللحمة مشان ما تكرملوا البصل) ، ثم نقوم بوضع الخبز بالمقلاة ونقوم بقلي المكونات جميعها حتى الاستواء (وبتحطوا عليها تتقيلة لحتى تنطبخ اللحمة ويطلع الصوص منها)، وبعد استواء اللحمة نقوم بقلب الخبز على الوجه الثاني حتى بتحمص الخبز فقط ،ومن ثم نقوم بوضع قطعتين من الشيدر على وجه اللحمة (اهم شي تتأكدوا انو الخبزة اخدت لون اشقر) ، ثم نقوم بوضع الخس المقطع ونقوم بطي قطعة الخبز ونضعها بوعاء التقديم وبعدها يصبح بيغ ماك تاغو جاهزاً ،و يقدم مع الفليفلة الحارة و الصوص .

C H E F O M A R

Bon Apetit!