



המבורגר זוקיני

מצרכים:

- 3 זוקיני (400 גר') חתוכים לרבעים
- 2 1/4 כפיות מלח
- 1/3 כוס (80 גר') בצל שלוט
- 1 כוס (160 גר') פטריות קצוצות
- 1/2 כפית כוסברה מיובשת
- 1/4 כפית כמון
- 1 שן שום
- 2 כפיות גרידת לימון
- 1 כף מיץ לימון
- 1/4 כוס (25 גר') שקדים קלויים
- 1 1/3 כוס (300 גר') אורז מלא מבושל ומצונן
- 1/2 כוס + 1 כף (80 גר') קמח חומוס
- 3 כפיות תחליף ביצים
- 2 כפות מים חמימים
- 1/4 כוס + 1/2 כף (70 מ"ל) שמן זית

אופן ההכנה:

להכניס את הזוקיני לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 8 ולהפעיל את כפתור הפולס 8-10 פעמים או עד לקיצוץ אחיד, תוך כדי עבודה עם המוט כדי לדחוף את הזוקיני לכיוון הסכינים.

להעביר את הזוקיני לקערה ולתבל עם 3/4 כפית מהמלח. לחכות 5 דקות ולסנן דרך שקית בד כדי להוציא כמה שיותר נוזלים מהזוקיני.

להכניס בצלים ופטריות לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 8 ולהפעיל את כפתור הפולס 4-5 פעמים או עד לקיצוץ אחיד.

להוסיף כוסברה, כמון, שום, גרידת לימון, מיץ לימון, זוקיני קצוץ, שקדים ואורז לקנקן הויטמיקס לפי הסדר שצוין ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 6 ולהפעיל את כפתור הפולס 4-5 פעמים עד שכל המצרכים קצוצים ומעורבבים.

להעביר לקערה ולהוסיף את הקמח. לערבב ביחד את תחליף הביצה עם המים החמימים ולנוסיף לקערה. להשתמש בידיים בשביל לערבב הכל ביחד.

ליצור המבורגרים מהתערובת. להניח מחבת על אש בינונית-גבוהה ולהוסיף 1 כף שמן זית. לטגן כל צד במשך 3 דקות. להוסיף שמן לפי הצורך עד שכל ההמבורגרים טוגנו.