



## המבורגר שעועית שחורה עם איולי צ'ילי חריף

### מצרכים:

- פחית שעועית שחורה (425 גר') שטופה ומסוננת
- 1/4 כוס (30 גר') בצל קצוץ
- 1/4 כוס (10 גר') עלי כוסברה טריים
- 2 שיני שום
- 2 כפיות רוטב סויה
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 כוס (60 גר') פנקו
- 1 ביצה גדולה
- 4 לחמניות המבורגר
- 1/4 כוס (60 גר') מיונז
- 1 כפית רוטב צ'ילי חריף
- 1 כפית מיץ ליים
- 2 כוסות (40 ג') רוקט

### אופן ההכנה:

להכניס לקנקן הויטמיקס שעועית שחורה, בצל, כוסברה, שום, רוטב סויה, מלח, פלפל, פנקו וביצה לפי הסדר שצוין ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 8 ולהפעיל את כפתור הפולס 8-10 פעמים, תוך כדי שימוש במוט לדחיפת המצריכם לכיוון הסכינים.

להעביר תערובת לקערה ולתת לה לנוח במשך 15-20 דקות.

לחלק את הבליילה ל-4 קציצות.

להניח את הקציצות על גבי תבנית אפיה מרוססת עם תרסיס שמן.

לאפות בטמפרטורה של 220 מעלות במשך 8 עד 10 דקות. להפוך לצד השני ולאפות במשך 6 דקות נוספות.

לאיולי צ'ילי חריף, לערבב את המיונז עם רוטב הצ'ילי ומית הלימון.

להניח את הקציצות על הלחמניות עם רוקט ורוטב האיולי.