

— ★ —  
اشترك في رحلة



WWW.UFS.COM



— ★ —  
وصفات البرجر  
الهايل!



# كلنا بنحب ناكل البرجر

سواء كان باللحمة المستوية أو نص سوا، أو كان بالشطّة، أو حتى نباتي. من الآخر، البرجر طبق ما لوش حل! ولو عندك وصفة برجر هايلة، مطعمك هينجح وينشهر بسرعة الصاروخ!

فإحنا هنا جَمَعنا لك وصفات جديدة وجامدة عشان تطوّر المنيو بتاعك، وتعمل برجرات وساندويتشات هايلة، الزباين مش هيلاقوها في مكان تاني غير عندك. هتلاقي وصفات للبرجر العادي، ووصفات وأسرار لساندويتشات حلوة ومختلفة ومش معروفة. ومهم جدّاً واحنا بنتكلّم عن البرجر إننا ماننساش المايونيز، العنصر الأبيض الكريمي والمكوّن الأساسي لكل صوصات البرجر!



## الفهرس

برجر الفاصوليا السوداء النباتي PG3

ساندويتش الديك الرومي والبيكون البقري مع التفاح PG5

برجر هاواي الكبير PG7

برجر ستيك هاوس PG9

ساندويتش الدبل برجر بالجبن الكوري والشطّة PG11

برجر فراخ "بوت باي" المدخن PG13

ساندويتش الجمبري "نيو أورلينز شرمب بو بوي" PG15

ساندويتش الفراخ اليوناني PG17

كلاسيك باتي ميلت PG19

برجر فوندو الجبنة PG21

كرواسون بسلة فراخ شامبيون PG23

برجر فراخ بافلو PG25

برجر بيج ماك بالجبن PG27

# برجر الفاصوليا السودا النباتي

أي منيو برجر جامد لازم يقدم برجر نباتي، وعشان كذا جبنالك وصفة برجر الفاصوليا السودا بالليمون الهائل عشان تزوده على أنواع البرجر اللي عندك! قدمه لزباينك مع مايونيز الأعشاب والليمون المتحضر من هيلمانز مايونيز للسندوتشات، إقرا الوصفة الكاملة.

تكفي 10 أفراد

## المكونات

1.5	كيلو فاصوليا سودا، مغسولة ومتصفية ومهروسة شوية	5	جرام فلفل اسود مطحون
300	جرام بقسماط سادة	3	بيضات
100	جرام فلفل ملون مقطع	125	جرام زيت زيتون
15	جرام توم مقطع	10	شرايح طماطم
10	جرام مسحوق مرقة الخضروات كنور	10	قطع عيش كايزر محمص
		5	جرام بذور كمون متحمصة وجاهزة

## مايونيز الأعشاب والليمون

400	جرام هيلمانز مايونيز للسندوتشات
10	جرام قشر ليمون
20	جرام مسحوق خليط الليمون الحامض كنور
5	جرام بقدونس طازة، مفرومة
5	جرام كزبرة طازة، مفرومة

## طريقة التحضير

### مايونيز الأعشاب والليمون

• اخلط هيلمانز مايونيز للسندوتشات مع قشر الليمون والأعشاب ومسحوق خليط الليمون الحامض كنور.

## الساندويتش

- اخلط الفلفل الأسود والبقسماط والبيض والملح والتوم والفاصوليا السودا والفلفل الملون والبصل وبذور الكمون المحمص ومسحوق مرقة الخضروات كنور.
- اعمل شرايح برجر وزن كل وحدة فيهم 170 جرام.
- صب شوية زيت زيتون في المقلاة على نار وسط، واقلي البرجر لغاية ما يبقى لون كل وش قريب من اللون البني.
- ضيف طبقات من الخس والطماطم والخيار.
- ادهن مايونيز الليمون والأعشاب على العيش وجهز الساندويتش.



PG3

# ساندويتش الديك الرومي والبيكون البقري مع التفاح



شكله من بعيد يبين زي أي ساندويتش عادي، بس الحقيقة غير كدة خالص! خلطة هائلة بطعم التفاح الحلو مع جبنة الشيدر وطبقات البيكون البقري. ابهر زباينك بطعم جديد!  
اقرا الوصفة كاملة.

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### الساندويتش

1.5	ديك رومي مشوي ومقطع شرائح	20	قطعة عيش توست مدهونة بالزبدة
20	قطع لحم بيكون بقري	20	شريحة جبنة
600	جرام مايونيز تفاح، جاهز	5	شرايح طماطم
		5	حبات تفاح حلو مقطع شرايح رفيعة

### مايونيز التفاح

200	جرام صوص تفاح، قزازه كاملة
10	جرام فلفل اسود
3	جرام جنزبيل بودرة
400	جرام هيلمانز مايونيز للساندوتشات

## طريقة التحضير

### مايونيز التفاح

• اخلط هيلمانز مايونيز الساندوتشات مع صوص التفاح والفلفل والجنزبيل البودرة وحطهم في التلاجة.

## الساندويتش

• سخّن التوست شوّية قبل ما تبتدي تعمل الساندويتش. ادهن مايونيز التفاح وشريحة الجبنة على التوست، بعديهم الطماطم وشرايح التفاح والفراخ ولحم البيكون البقري.  
• زوّد شوّية صوص على الساندويتش قبل ما تقفله وتقسمه.



PG5

# برجر هاواي الكبير

برجر مكوّن من اللحمة البقري واللحمة الضاني المفرومين وفوقهم جبنة بيبر جاك وبيكون بقري وأناناس. صوص هاواي حلو وحاد مصنوع من هيلمانز مايونيز السندويتشات عشان يضيف نكهة جديدة ومختلفة. اقرا الوصفة الكاملة.

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### صوص هاواي

500	جرام عسل
500	جرام عصير أناناس
250	جرام صوص ترياكي، متحصّر وجاهز
125	جرام خل تفاح
125	جرام صلصة سريراتشا، عبوة كاملة
75	جرام زيت سمسم
900	جرام هيلمانز مايونيز السندويتشات

### البرجر

400	جرام صلصة هاواي، محضّرة وجاهزة
900	غرام لحمة بقري مفرومة
900	جرام لحمة ضاني مفرومة
30	جرام توابل الشرق الأقصى كنور
10	شريحة جبنة شيدر
500	جرام لحمة بقري علب، شرائح بيكون
10	قطعة عيش كايزر، محمص
10	شرائح أناناس، مشوية

## طريقة التحضير

### صوص هاواي

• اخلط العسل وعصير الأناناس وصوص الترياكي وصلصة سريراتشا وزيت السمسم. قلل الكمية بالتدريج للنص ودخلها التلاجة. ولما تبرد، زوّد عليها المايونيز.

### البرجر

• اخلط اللحمة البقري واللحمة الضاني المفرومة مع بعض واعمل منهم 10 شرايح برجر، وكل شريحة يكون وزنها 180 جرام. تبّل البرجر بتوابل الشرق الأقصى كنور.  
• اطبخ شرايح البرجر حسب الرغبة وغطهم بالجبنة.  
• قطّع اللحم البقري المعلب لشرايح وزن كل شريحة 50 جرام، واشويهم ورش عليهم البهارات.  
• اشوي شرايح الأناناس.  
• إدهن صوص هاواي على العيش المحمص بعدين حط شرايح البرجر والجبنة السايحة. وبعد كدة شرايح البيكون البقري والأناناس، واختمها بشوية صوص طوين.



PG7

# برجر ستيك هاوس

من الأطباق اللي ضروري تكون موجودة في منيو البرجر في مطعمك. متحصّر من اللحم المفرومة الطازجة ومتغطي بمايونيز التوم والبصل المكرملين وجبنة مونستر، ولحم البيكون البقري – كل المكونات دي جوة عيش البريتزل. طعم ومذاق وشكل جنان! هيعجب زباينك بكل تأكيد. اقرا الوصفة الكاملة

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### مايونيز التوم المكرمل

600	جرام مايونيز هيلمانز الحقيقي
60	جرام توم محمّر ومهروس

### البرجر

600	جرام مايونيز التوم المكرمل
10	قطع عيش كايزر
10	شرايح جبنة مونستر
60	جرام بصل محمّر
20	قطعة لحم بيكون بقري مطبوخ
10	قطع عيش بریتزل محمص

## طريقة التحضير

### مايونيز التوم المحمص

• اخلط مايونيز هيلمانز الحقيقي مع التوم المحمّر.

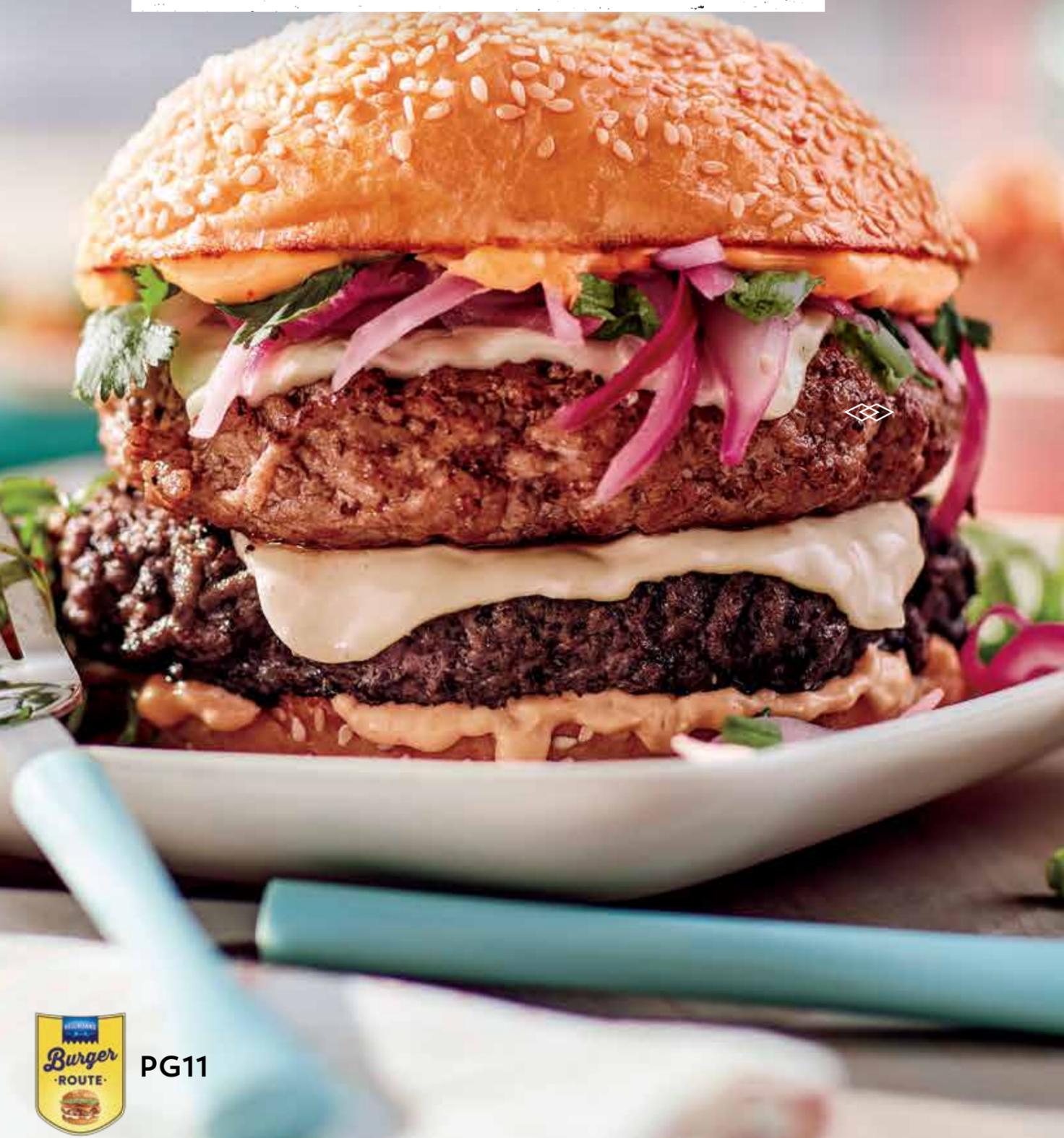
### البرجر

- اطبخ شرايح البرجر حسب الرغبة.
- ادهن مايونيز التوم المكرمل على العيش.
- حط البرجر والبصل والبيكون البقري جوة العيش. ودلوقتي قدّم لزباينك أعلى طعم ساندويتش برجر.



PG9

# ساندويتش الدبل برجر بالجبنة الكوري والشطة



ساندويتش برجر كبير جوّاه شريحتين برجر. واحدة متحضرة باللحمة الضاني والثانية باللحمة البقري! متغطين بالخضار المخلل ومايونيز الشطة الحلبية. إضافة هايلا لمنيو البرجر في مطعمك، واللي هيخلي عشاق البرجر يختاروا مطعمك دائماً.

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### حشوة البوت باي

1 كيلو هيلمانز مايونيز للسندوتشات	1
125 جرام شطة حلبية	125

### بصل أحمر مخلل

300 جرام بصل أحمر، مقشر	300
200 جرام كرنب، مقشر	200
500 جرام خل التفاح	500

### بصل أحمر مخلل

400 جرام مايونيز الشطة الحلبية	400
10 قطع برجر متحضرين باللحمة الضاني	10
10 قطع برجر متحضرين باللحمة البقري	10
10 شرايح جبنة بيبر جاك	10

30 جرام سكر	30
30 جرام ملح، كوشير	30

500 جرام بصل أحمر مخلل، متحصّر وجاهز	500
250 جرام كزبرة	250
10 قطع عيش كايزر، محمص	10

## طريقة التحضير

### مايونيز الشطة الحلبية

• اخلط هيلمانز مايونيز للسندوتشات مع صلصة الشطة الحلبية.

### البصل الأحمر المخلل

- اسلق كل المكونات في المية ما عدا البصل والكرنب.
- شيل المكونات من العالئار وحت معاهم الخضار.
- سيب المكونات تبرد لغاية ما توصل لدرجة حرارة الأوضة بعدين دحلها في التلاجة.

## البرجر

- تبل البرجر واطبخه لغاية ما يوصل لدرجة السوا اللي انت عايزها.
- افرد مايونيز الشطة الحلبية على عيش الكايزر.
- حط المكونات الباقية في البرجر.



PG11

# برجر فراخ "بوت باي" المدخن

لما تتجمع كل النكهات الحلوة في طبق برجر واحد. برجر فراخ مفروم متغطي بحشوة البوت باي اللي متحضرة من أنواع الخضار زي الجزر، والدبّة، والجزر الأبيض، والبسلة. وعيش الكايزر اللي بيثبه البسكويت واللي بيدي لمسة مختلفة وقرمشة طوة. جرب الوصفة النهاردة وأكد هتعجب زباينك.

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### حشوة البوت باي

700	جرام هيلمانز مايونيز للسندوتشات
40	جرام زيت زيتون
200	جرام لفت حجم وسط مقطع مكعبات صغيرة
150	جرام بسلة مجمدة
200	جرام جزر حجم وسط، مقطع مكعبات صغيرة
150	جرام كرات، مقطع مكعبات صغيرة
100	جرام جوز، مقطع مكعبات صغيرة
10	جرام توابل الدجاج كنور
5	جرام بابريكا مدخنة
1	كيلو فراخ

### برجر الفراخ المتبل

1.5	كيلو فراخ مفروم
20	جرام زعتر طازة ومفروم
10	مسحوق مرقة الدجاج كنور
50	جرام مستردة الديجون
5	جرام توم بودرة

### البرجر

1	كيلو خضار، محضرة وجاهزة
10	قطع من عيش الكايزر اللي يشبه البسكويت
10	شرايح برجر فراخ متبل

## طريقة التحضير

### حشوة البوت باي

- حمّر اللفت والبسلة والكّرات والجوز لغاية ما يدبلوا شوية، بعدين تبّل الخلطة بمسحوق مرقة الدجاج كنور وسيبه شوية على جنب عشان بيرد.
- صيف على الخلطة هيلمانز مايونيز للسندوتشات والفراخ المدخن والبابريكا.

### برجر الفراخ

- اخلط الفراخ المدخن مع المستردة والزعتر والتوم، وتبلّه بمسحوق مرقة الدجاج كنور.
- اعمل شرايح برجر من الفراخ، بوزن 150 جرام لكل شريحة واشويهم لمدة 4 دقائق على كل وش.

## الساندويتش

- الساندويتش ده تحضيره سهل جداً ببساطة افتح العيش الكايزر وخط برجر الفراخ جو وصب عليه حشوة البوت باي.
- اقل الساندويتش وقدمه لزباينك.



PG13

# ساندويتش الجمبري " نيو أورلينز شرمب بو بوي "

ساندويتش " شرمب بو بوي " هو ساندويتش تقليدي أصله من ولاية لويزيانا الأمريكية، وبيتعمل باللحمة اللي غالباً بتكون لحمة روست بيّف أو بالمأكولات البحرية المقلية زي الجمبري وجراد البحر والمحار أو الكابوريا. أياً كان نوع الحشوة، كلها بتتقدّم في عيش شبه الباجيت الفرنسي والمعروف باسم خبز ولاية نيو أورلينز. اقرا الوصفة الكاملة للطبق المميز

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### الساندويتش

10	قطع عيش فرنسي طري ومقسوم نصين
500	جرام مايونيز هيلمانز الحقيقي
1	كيلو جمبري باتية مقلي، اتخلص من الدبل
20	شريحة طماطم
100	جرام مخلل، شبت، مقطع شرائح
250	جرام خس، شرائح رفيعة

## الساندويتش

• حط المكونات كلها جوة العيش وقدمه لزباينك على طول.



PG15

# ساندويتش الفراخ اليوناني



طعم المايونيز اليوناني اللي مليون نكهات أصيلة من البحر الأبيض المتوسط مع خلطة الخيار والنعناع والفراخ. وجبة خفيفة وطازة وسعراتها الحرارية منخفضة، عشان كدة هي مثالية للي بيعمل دايت، لأنها ممكن تتقدم كمان بالعيش الأسمر!

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### الساندويتش

1.5 كيلو صدور فراخ، مطبوخة	500
30 جرام مسحوق مرقة دجاج كنور	500
30 مل زيت درة	500
10 قطع خس	500

### المايونيز اليوناني

400 جرام هيلمانز مايونيز للسندوتشات	50
125 جرام قشطة حامضة	20
50 جرام جبنة فيتا	5

## طريقة التحضير

- اخلط هيلمانز مايونيز للسندوتشات والقشطة الحامضة وجبة الفيتا والزيتون ومسحوق خليط الليمون الحامض كنور والنعناع في الخلاط لغاية ما يبقى الخليط متجانس.
- احتفظ بالخلطة في التلاجة لغاية وقت التقديم.

## الساندويتش

- تيل صدور الفراخ بمسحوق خليط الليمون الحامض كنور وزيت الدرة وسببها لمدة 03 دقيقة على الأقل.
- إشوي الفراخ وسببها ببرد شوية قبل التقطيع.
- إدهن المايونيز اليوناني جوة العيش.
- ضيف طبقات من الخس والطماطم والفراخ والخيار.
- زود في كمية الحشوة حسب الرغبة قبل ما تقفل الساندويتش وتقطعه بالنص.



PG17

# كلاسيك باتي ميلت

باتي ميلت طبق أمريكي تلاقية في أغلب المطاعم في أمريكا. الأطفال يحبّوه جداً عشان الجبنة السايحة وطعم العيش المقرمش. خذ راحتك لما تحضر الباتي ميلت وغير في الحشوة زي ما تحب.

تكفي 10 أفراد

## المكونات

البرجر

شرائح لحمة مفرومة	1.5
درة طولة مشوي	500
جبنة ماعز	250
سبانخ ورقها صغير	150
عيش شادار	20

مايونيز الغفل الأسود

مايونيز هيلمانز الحقيقي	400
فلفل أسود مطحون	50
صوص باركيو هيكوري كنور	100

## طريقة التحضير

- اخط الفلفل الأسود مع مايونيز هيلمانز الحقيقي وصوص باركيو هيكوري كنور.
- اشوي شرائح اللحمة المفرومة لغاية ما توصل لدرجة السوا اللي انت عايزها.
- ممكن تشوي العيش في الشواية قبل ما تحضر الساندويتش أو تسخن الساندويتش في التوستر بعد ما يجهز.
- ادهن مايونيز الغفل الأسود على العيش من الناحيتين.
- رش شوية درة مشوي وطبقات من السبانخ.
- حط اللحمة فوق العيش وضيف عليها من فوق جبنة الماعز.
- غطي اللحمة بالعيش من فوق، وقطعها بالنص بعدين قدامها.



PG19

# برجر فوندو الجبنة



برجر بلقب "السوبر ستار" مع صلصة الديجونيز طعمه جنان! الديجونيز اللي بيتحصّر من مايونيز هيلمانز الحقيقي مع شريحة برجر بقري متبلة بحرفيّة ومتغطيّة بفوندو الجبنة والبصل المتكرمل. بتتقدّم مع عيش برجر البريتزل اللزيز. قدّم البرجر ده في المرّة الجيّة لما تعمل منيو السببشالز!

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### البرجر

قطع خبز البريتزل، محمص	10
جرام ديجونيز، جاهز	350
كيلو لحم بقري، مفروم	1.5

### البرجر

جرام زيت زيتون	30
جرام فطر طازج، مقطع شرائح	300
جرام بصل (الكراث)، مفروم	100
جرام توم، مفروم	20
جرام قشطة	500

### الديجونيز

جرام مايونيز هيلمانز الحقيقي	400
جرام مستردة الديجون	70

## طريقة التحضير

### فوندو الجبنة المدخن

- اقلي الفطر والتوم والبصل في زيت زيتون شوية، وبعدها زوّد عليهم القشطة واطبخهم مع بعض لغاية ما تبقى القشطة تخينة.
- وآخر خطوة، زوّد على الخلطة الملح والفلفل وكل أنواع الجبنة المدخنة. دلوقتي حطّهم في التلاجة لغاية وقت التقديم.

### الديجونيز

- اخلط مايونيز هيلمانز الحقيقي مع مستردة الديجون وحطّهم في التلاجة لغاية وقت التقديم.

## طريقة تحضير البرجر

- افرد الديجونيز على العيش من الناحيتين وبعدين ضيف شريحة البرجر المشوية وغطّيها بفوندو الجبنة المدخن والبصل المتكرمل.



PG21

# كرواسون محشو سلطة فراخ شامبيون



كرواسون طري وطعمه حلو محشي بسلطة الفراخ. مايونيز هيلمانز الحقيقي يظهر طعم الفراخ المشوي والعنب والكرفس والتفاح بشكل هائل. جرّب الوصفة دي النهارده وزود طبق جديد وطعمه هائل لقائمة طعامك!

تكفي 10 أفراد

## المكونات

### مكونات الساندويتش

10	حبات كرواسون
20	شريحة طماطم

### مكونات سلطة الفراخ

1.2	كيلو صدور فراخ، مطبوخة ومقطعة مكعبات
200	جرام تفاح أحمر متقشر ومقطع مكعبات صغيرة
150	جرام عنب مشكل متقطع نصين
300	جرام مايونيز هيلمانز الحقيقي
50	جرام كرفس، مقطع
100	جرام بصل أبيض صغير، مفروم
30	مل عصير لمون طازج
10	جرام فلفل أبيض مطحون
5	جرام بابريكا

## طريقة التحضير

### الساندويتش

• حط معلقة كبيرة من سلطة الفراخ (الوصفة تلاقبها تحت ) على الكرواسون وضيف عليها الخس والطماطم، وقدم ألد طبق لضيوفك على طول.

## السلطة

• جمع كل المكونات مع بعض وحطهم ببردوا في التلاجة.



PG23

# برجر فراخ بافلو

ساندويتش برجر فراخ بمايونيز الجبنة الرقفور وصوص البافلو اللذيذ المتغطي  
إسلطة الكولسلو، اكتشف طريقة عمل صوص البافلو في الوصفة الجيِّة

تكفي 10 أفراد

## المكونات

شرايح برجر فراخ	10
جرام مسحوق مرقة دجاج كنور	30
قطع جبنة شيدر، مقطعة شرائح	10
جرام خيار مخلل، مقطع شرائح	300

## مايونيز الجبنة الرقفور

جرام هيلمانز مايونيز للسندوتشات	400
جرام جبنة رقفور	100

## سلطة الكولسلو

جرام جزر، مبشور	125
جرام كرنب بنفسجي، مبشور	125
جرام بصل، مقشر	125
جرام فلفل طلو، شرايح	125
جرام زبدة	15
جرام مسحوق مرقة دجاج كنور	20

## صوص البافلو

جرام صوص باركيو هيكوري كنور	200
جرام كاتشب هيلمانز	200
جرام صوص سويت تشيلي تايلندي كنور	200
مل صوص وسترشير	50

## طريقة التحضير

### مايونيز الجبنة الرقفور

• اخلط هيلمانز مايونيز للسندوتشات مع الجبنة الرقفور في الخلاط لغاية ما تلاقي الخليط بقى سلس ومتجانس. بعدها حطّ الخليط في التلاجة عبال ما تحضّر بقية الحاجات.

### سلطة الكولسلو

• شوح الخضار مع الزبدة السايحة ومسحوق مرقة دجاج كنور، وسيبها لغاية ما تبرد.

### صوص البافلو

• اخلط الـ 4 صوصات مع بعض بمعلقة الخفق.

## حضر الساندويتش

- اشوي شرايح برجر الفراه لمدة 4 دقائق لكل وش، بعد كدة تبلّها بمسحوق مرقة دجاج كنور وضيف شريحة واحدة من الجبنة على كل شريحة برجر.
- بعد ما تسخّن العيش في الفرن، امرد مايونيز الجبنة الرقفور على العيش من الناحيتين.
- ضيف طبقة من الخس فوقها شريحة البرجر المتغطية بصوص البافلو.
- ضيف طبقة من سلطة الكولسلو على المكونات.



PG25

# برجر بيج ماك بالجين



الوصفة دي بتجمع أكلتين محبوبين جداً في طبق واحد. المكرونة بالجينة الغنية فوق برجر اللحم البقري اللذيذ مع البصل المشوي وصلصة مايونيز الطماطم المدخن اللي بتدي الطبق طعم خاص ولزيز. الطبق ده ممكن تضيفه لقائمة الطعام اللي بتقدمها في أجازة نهاية الأسبوع! اقرا الوصفة الكاملة

تكفي 10 أفراد

## المكونات

شرائح برجر بقري	10
قطع خبز كيزر للبرجر	10
جرام مكرونة بالجينة، متحصّرة وجاهزة	500
جرام بصل، مشوي ومتقطع شرائح	250
شريحة لحم بقري مقعد، مطبوخين	20
جرام مايونيز الطماطم المدخن، مطبوخ	700

## صلصة مايونيز الطماطم المدخن

جرام هيلمانز مايونيز للسندوتشات	500
جرام صوص باركيو هيكوري كنور	100
جرام كنور صلصة مكسيكية	100

## طريقة التحضير

### مايونيز الطماطم المدخن

• اخلط هيلمانز مايونيز للسندوتشات صوص باركيو مع هيكوري كنور وكنور صلصة مكسيكية واخلطهم لغاية ما يبقوا خليط متجانس وناعم، وبعدها حط الخليط في التلاجة.

## حضر البرجر

• حَضّر الساندويتش: إفرد المايونيز المدخن على العيش من الناعيتين، بعدها حط شرائح البرجر المشوية.  
• دلوقتي ضيف المكرونة بالجينة وشريجتين من اللحم البقري المقعد والبصل.  
• قدم الطبق اللذيذ لزيابنك.



PG27