برگر مک اند چیز (ماکارونی و پنیر)

ماکارونی	۵۰۰ گرم
کره	۴ ق.غ
پنیر چدار	۲۰۰ گرم
پنیر پارمسان	۲۰۰ گرم
پنیر آمریکایی	۲۰۰ گرم
شیر	۳۵۰ م.ل
پودر خردل	۱ ق.غ
فلفل	۱ ق.چ
پودر سیر	۱ ق.چ
آرد	۱۹۰ گرم
تخم مرغ	۴ عدد
گوشت چرخکرده	۶۰۰ گرم
پیاز قرمز	۱ عدد، کوچک
گوجه فرنگی	۱ عدد، کوچک

۱ ابتدا در یک قابلمه ماکارونی ها را بریزید و بگذارید بپزد، و سپس آبکشی کنید و دوباره به ظرف برگردانید

۲ کره را به ماکارونی ها اضافه کنید و خوب مخلوط کنید

۳ شیر، پودر خردل، پنیر چدار، پنیر پارمسان، پنیر آمریکایی و نمک و فلفل را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید

۴ مواد را از روی گاز بردارید و در کف یک سینی فر بریزید و به مدت ۳۰ دقیقه در فریزر قراردهید

۵ سپس با یک ظرف گرد، به صورت قالبی ماکارونی ها را جدا کرده، ابتدا در آرد سفید سپس تخم مرغ و بعد از آن در پودر سوخاری بزنید و سپس آن را خوب سرخ کنید

۶ در یک تابه دیگر گوشت چرخرده را میتوانید با پودر سیر و نمک طعم دار کنید و به صورت دایره ای به آن شکل دهید و رگر را سرخ کنید

۷ یه لایه از مک اند چیز سوخاری شده را قرار دهید، روی آن برگر را بگذارید، با پیاز و گوجه ادامه دهید و یک لایه مک اند چیز سوخاری شده را روی آن قرار دهید

۸ نوش جان