

# Burger Nestum Sihat



## Bahan-Bahan:

- » 500 g isi ayam atau daging cincang
- » 70 g bijirin nestum
- » 1 biji telur
- » 1 sudu kecil garam
- » 1/2 sudu kecil lada hitam/lada sulah
- » Mentega
- » Roti burger
- » Salad
- » Tomato
- » Keju
- » Mayonis
- » Sos cili



## Cara-Cara Menyediakannya:

- » Campurkan isi ayam, nestum, telur, garam dan lada hitam ke dalam manguk. Satukan dengan baik. Biarkan seketika.
- » Kemudian potong roti kepada 2 dan sapukan dengan mentega dan bakar seketika. Panggang roti sehingga dimasak di kedua-dua belah.
- » Kemudian, bulat-bulatkan isi daging tadi dan boleh dimasak di atas kuali leper.
- » Akhir sekali, hidangan boleh dinikmati apabila anda menyusun dengan roti burger, salad, tomato, sos cili, mayonais dan keju.



Imbas QR aplikasi Kuali untuk lebih banyak resipi mesra keluarga atau layari [www.kuali.com](http://www.kuali.com)

Jom ke YouTube Kuntum Star untuk menonton resipi-resipi menarik yang lain!