

Classic Ground Turkey Sliders

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 10 servings **Total Time:** 18 minutes

Ingredients:

For the Patties

20 oz. ground turkey
1 teaspoon salt
¼ cup red onion, diced
½ teaspoon cumin
2 green onions, thinly sliced
½ teaspoon paprika
1 egg
½ teaspoon garlic powder
¼ cup BBQ sauce
Oil, for cooking

For Topping

10 small buns, dinner rolls, or lettuce leaves
2/3 cup shredded cheese or 10 small slices of cheese
¼ cup mayonnaise ¼ cup yellow or dijon mustard
2/3 cup lettuce, chopped or shredded
2/3 cup pickle slices
¼ of a medium onion, sliced thinly
1 medium tomato, sliced small



1. Mix all patty ingredients, except for the oil, in a bowl until combined.
2. Separate the mixture into 10 equally sized, ½-inch thick patties.
3. Heat 2 tablespoons of oil in a large skillet over medium heat.
4. Once heated, place half the patties in the skillet. Make sure they are spread evenly apart.
5. Cook for 3-4 minutes on the first side, then flip. Cook for another 3 minutes, or until the internal temperature of the thickest part of the patty reaches a temperature of 165 degrees F.
6. If you are adding cheese, top each patty before the last minute of cooking. Then cover the skillet to trap the steam so the cheese can melt thoroughly.
7. If desired, toast your buns. Add your toppings!



Adapted from: Tasteofhome.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Classic Ground Turkey Sliders

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 10 servings **Total Time:** 18 minutes

Ingredients:

For the Patties

20 oz. ground turkey
1 teaspoon salt
¼ cup red onion, diced
½ teaspoon cumin
2 green onions, thinly sliced
½ teaspoon paprika
1 egg
½ teaspoon garlic powder
¼ cup BBQ sauce
Oil, for cooking

For Topping

10 small buns, dinner rolls, or lettuce leaves
2/3 cup shredded cheese or 10 small slices of cheese
¼ cup mayonnaise ¼ cup yellow or dijon mustard
2/3 cup lettuce, chopped or shredded
2/3 cup pickle slices
¼ of a medium onion, sliced thinly
1 medium tomato, sliced small



1. Mix all patty ingredients, except for the oil, in a bowl until combined.
2. Separate the mixture into 10 equally sized, ½-inch thick patties.
3. Heat 2 tablespoons of oil in a large skillet over medium heat.
4. Once heated, place half the patties in the skillet. Make sure they are spread evenly apart.
5. Cook for 3-4 minutes on the first side, then flip. Cook for another 3 minutes, or until the internal temperature of the thickest part of the patty reaches a temperature of 165 degrees F.
6. If you are adding cheese, top each patty before the last minute of cooking. Then cover the skillet to trap the steam so the cheese can melt thoroughly.
7. If desired, toast your buns. Add your toppings!



Adapted from: Tasteofhome.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Deslizadores Clásicos de Pavo Molido

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 10 servings **Total Time:** 18 minutos

Ingredients:

Para las hamburguesas

20 onzas de pavo molido
1 cucharadita de sal
¼ de taza de cebolla roja picada
½ cucharadita de comino
2 cebollas verdes, cortadas en rodajas finas
½ cucharadita de pimentón
1 huevo
½ cucharadita de ajo en polvo
¼ de taza de salsa BBQ
Aceite, para cocinar

Para la cobertura

10 bollos pequeños, panecillos u hojas de lechuga
2/3 de taza de queso rallado o 10 rebanadas pequeñas de queso
¼ de taza de mayonesa ¼ de taza de mostaza amarilla o dijon
2/3 de taza de lechuga picada o desmenuzada
2/3 de taza de rodajas de pepinillos
¼ de una cebolla mediana, cortada en rodajas finas
1 tomate mediano, cortado en rodajas pequeñas



1. Mezclar todos los ingredientes de las hamburguesas, excepto el aceite, en un bol hasta que se combinen.
2. Separar la mezcla en 10 hamburguesas de igual tamaño y de ½ pulgada de grosor.
3. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio.
4. Una vez caliente, colocar la mitad de las hamburguesas en la sartén. Asegúrese de que están separadas uniformemente.
5. Cocinar durante 3-4 minutos por el primer lado, luego darle la vuelta. Cocine durante otros 3 minutos, o hasta que la temperatura interna de la parte más gruesa de la hamburguesa alcance una temperatura de 165 grados F.
6. Si va a añadir queso, cubra cada hamburguesa antes del último minuto de cocción. Luego tape la sartén para atrapar el vapor y que el queso se derrita bien.
7. Si lo desea, tueste los panecillos. Añada los ingredientes.



Adapted from: Tasteofhome.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Deslizadores Clásicos de Pavo Molido

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 10 servings **Total Time:** 18 minutos

Ingredients:

Para las hamburguesas

20 onzas de pavo molido
1 cucharadita de sal
¼ de taza de cebolla roja picada
½ cucharadita de comino
2 cebollas verdes, cortadas en rodajas finas
½ cucharadita de pimentón
1 huevo
½ cucharadita de ajo en polvo
¼ de taza de salsa BBQ
Aceite, para cocinar

Para la cobertura

10 bollos pequeños, panecillos u hojas de lechuga
2/3 de taza de queso rallado o 10 rebanadas pequeñas de queso
¼ de taza de mayonesa ¼ de taza de mostaza amarilla o dijon
2/3 de taza de lechuga picada o desmenuzada
2/3 de taza de rodajas de pepinillos
¼ de una cebolla mediana, cortada en rodajas finas
1 tomate mediano, cortado en rodajas pequeñas



1. Mezclar todos los ingredientes de las hamburguesas, excepto el aceite, en un bol hasta que se combinen.
2. Separar la mezcla en 10 hamburguesas de igual tamaño y de ½ pulgada de grosor.
3. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio.
4. Una vez caliente, colocar la mitad de las hamburguesas en la sartén. Asegúrese de que están separadas uniformemente.
5. Cocinar durante 3-4 minutos por el primer lado, luego darle la vuelta. Cocine durante otros 3 minutos, o hasta que la temperatura interna de la parte más gruesa de la hamburguesa alcance una temperatura de 165 grados F.
6. Si va a añadir queso, cubra cada hamburguesa antes del último minuto de cocción. Luego tape la sartén para atrapar el vapor y que el queso se derrita bien.
7. Si lo desea, tueste los panecillos. Añada los ingredientes.



Adaptado de: Tasteofhome.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664