

# 4 Adana Köfte Burger

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 10/10

Adana köfte burger, kuzu ve dana kıymalı pul biberli Adana harcıyla yoğurup köz biberli yoğurt sosla burger ekmeğine taşır.

## Malzemeler

### Köfte için

- 350 gr Kuzu kıyma
- 250 gr Dana kıyma (%20 yağlı)
- 60 gr Kuyruk yağı
- 1.5 yemek kaşığı Pul biber
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Sos için

- 2 adet Közlenmiş kapy biber
- 0.8 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak

### Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Kuzu kıymada dana kıyma kuyruk yağı pul biber, tuz ve karabiberi 5 dakika yoğurun.
2. Köfte harcını 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Harcı 4 uzun burger köftesi şeklinde bastırın.
4. Közlenmiş kapy biber, süzme yoğurt ve ezilmiş sarımsağı karıştırın.
5. Köfteleri çok sıcakta her yüzü 3 dakika pişirin.
6. Kuru soğan, piyaz, domates, sumak ve maydanozla ovun.
7. Susamlı burger ekmeğine yoğurt sos, Adana köfte ve sumaklı soğan koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcını dinlendirmek pul biberin ete eşit dağılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı ısoğan, közlenmiş biber ve ayranla servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Susam