

Bacon Brioche Cheeseburger

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 10/10

Bacon brioche cheeseburger, yüzde 20 yağlı dana köftesini ç1tbacon, eriyen cheddar ve parlak brioche ekmekle birleştiren Amerikan burgeridir.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyması
- 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 8 dilim Bacon
- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 4 adet Korşinon turşu
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates

Sos için

- 3 yemek kaşık Mayonez
- 2 yemek kaşık Ketçap

Yapılışı

1. Kıymayı gevşek topa ayırma pişene kadar soğuk tutun.
2. Bacon dilimlerini tavada 5 dakika ç1t0tana kadar pişirin.
3. Döküm tavayı çok sıcak hale getirin, yüzeyi 230°C civarında olmalı.
4. Köfte toplarını tavaya koyup bastırın tuz ve karabiber serpin.
5. Köfteleri ilk yüzde 2 dakika, çevirdikten sonra 1 dakika pişirin.
6. Cheddar peynirini köftelerin üstüne koyup 45 saniye eritin.
7. Ekmekleri kızartıp sosu sürün, marul, domates, köfte, bacon ve turşuyla burgerleri kurun.

PÜF NOKTASI

Kıymayı gevşek şekillendirmek ve tavayı çok sıcak tutmak köftenin sulu kalmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, turşu ve coleslaw ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta