

# Beetroot Burger

Toplam 25 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~366 kcal

Açılış 8/10

Beetroot burger, köfteyi pancar dilimleriyle birleştirerek sulu, hafif tatlı ve büyük lokmal bir Avustralya sandviçi yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Burger ekmeği
- 500 gr Dana kıyma
- 8 adet Pancar dilimi
- 4 yaprak Marul
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Domates
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurmadan toparlayıp dört köfte haline getirin.
2. Köftelerin ortasını hafifçe bastırıp pişerken kubbe gibi şişmesin diye.
3. Köfteleri kızgıtavada toplam 8 dakika pişirin.
4. Burger ekmeklerini kesik yüzleri tavaya değecek şekilde 2 dakika kızartın.
5. Ekmeğe marul, köfte, pancar dilimi ve domates koyup bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar çok kalori kesmemek dengeyi korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Burgeri patates kızartması ve pancar dilimleriyle sıcak olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten