

# Breakfast Burger

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~760 kcal

Breakfast burger, dana köfteyi kızartma, yumurta, cheddar, dana bacon ve hardal mayonezle brunch sofrasında servis edilen doyurucu bir burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 640 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 8 dilim Dana bacon
- 4 adet Yumurta
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Buğday brioche burger ekmeği
- 1 avuç Roka

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı

## Yapılışı

1. Mayonez ve Dijon hardalı karıştırıp sos yapın.
2. Dana bacon dilimlerini tavada 1 dakika kadar 6 dakika pişirin.
3. Kıymayı köfteleye ayırıp tuz ve karabiberle tatlandırın.
4. Döküm tavayı 230°C üzerine 15 köfteleri her yüzü 2 dakika mühürleyin.
5. Köftelerin üstüne cheddar koyup 1 dakika eritin.
6. Aynı tavada yumurtaları 3 dakika sarımsak kalacak şekilde pişirin.
7. Ekmeklere sos, roka, köfte, bacon ve yumurta koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı köfte dinlenirken pişirmek sarımsak kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, roka ve portakal suyuyla brunch tabağı gibi servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal