

Carolina Slaw Burger

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Carolina slaw burger, sulu dana köfteyi ince lahana salatası, domates ve yumuşak ekmekle dengeler; ferah, ekşi ve doyurucu bir burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

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

Sos için

- 3 su bardağı Beyaz lahana
- 1 adet Havuç
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1.5 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı Toz şeker

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Domates

Yapılışı

1. Lahana çok ince k1y1havucu rendeleyin.
2. Mayonez, üzüm sirkesi, şeker ve az tuzu ç1rp1lahana ve havuçla karıştı1rın.
3. Dana kıyması köfteleye ayır1n ve tuz, karabiberle tatlandırın.
4. Döküm tavay çok sıcak hale getirip köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin.
5. Burger ekmeklerini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
6. Domatesi ince dilimleyin ve lahana salatası mayifçe süzün.
7. Ekmeklere köfte, domates ve bol lahana salatası koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana salatası servis anında hazırlamak ekmeğin yumuşamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, mısır ve buzlu çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta