

Cemita Burger

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~760 kcal

Cemita burger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi fasulye ezmesi, chipotle mayonez, avokado ve Oaxaca peyniriyle Puebla sandviçi tadındaştır.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Yüzde 20 yağlı dana kıyma
- 1.3 tatlı kaşık tuz
- 0.8 çay kaşık karabiber

Sos için

- 4 yemek kaşık mayonez
- 1 yemek kaşık chipotle biber sosu

Servis için

- 0.8 su bardağı fasulye ezmesi
- 180 gr Oaxaca peyniri veya mozzarella
- 1 adet avokado
- 4 adet susamlı cemita veya burger ekmeği

Yapılışı

1. Mayonez ve chipotle biber sosunu karıştırarak sos hazırlayın.
2. Dana kıymayı öğürmadan dört köfteye ayırın. tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne çıkararak kızdırın.
4. Köfteleri tavada her yüzü 3 dakika güçlüce mühürleyin.
5. Köftelerin üstüne Oaxaca peyniri koyup eriyene kadar 1 dakika bekletin.
6. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere fasulye ezmesi, chipotle mayonez, köfte, avokado ve peynir koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulye ezmesini ince sürmek ekmeği nemlendirir ama köftenin kabuğunu yumuşatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu jalapeno, lime ve ç1t patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam