

# Elk Burger

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 10/10

Elk burger, yağsız geyik etini soğuk tereyağla destegi, kışık yüksek ısıyla mühürleme, cheddar ve hardallı mayonezle sulu tutar.

## Malzemeler

### Köfte için

- 640 gr Geyik eti kışık
- 2 yemek kaşığı Soğuk tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sosu

### Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Burger ekmeđi
- 1 avuç Roka
- 1 adet Kışık soğan

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Dijon hardal

## Yapılış

1. Geyik eti kışık Worcestershire sosu ve rendelenmiş soğuk tereyağla gevşekçe harmanlayın.
2. Harcı köfteleye ayırarak pişirmeden hemen önce tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavay 230°C üzerine ısı köfteleri 3 dakika mühürleyin.
4. Köfteleri çevirin, üstlerine cheddar koyup 3 dakika daha pişirin.
5. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
6. Mayonez ve Dijon hardalın karışımını ekmeklere sürün.
7. Roka, kışık soğan ve elk köftesiyle burgerleri bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Geyik eti yağsız olduğu için rendelenmiş soğuk tereyağla marca gömüp orta pişmiş noktaya geçirmeyin.

## SERVIS ÖNERİSİ

F1r1atlı patates, roka ve üzüm sirkeli lahana salatası ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal