

Elote Burger

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~565 kcal

Yüzde 20 yağlı dana köfte, köz mısır, mayonezi ve ufalanmış beyaz peynirle Meksika elote tadında burger formuna taşınmış tavada hazırlanan köftenin suyunu korur.

Malzemeler

Köfte için

- 520 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Sos için

- 220 gr Mısır taneleri
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 80 gr Beyaz peynir
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 0.3 demet Kişniş veya maydanoz

Yapılışı

- Dana kıyması, karabiber ve kimyonla nazikçe karıştırılarak köfteleye ayırın.
- Tavaya çok kızdırın, köfteleri her yüzü 3-4 dakika mühürleyin.
- Mısır tanelerini kuru tavada yer yer kızarıncaya kadar 5 dakika çevirin.
- Mayonez, lime suyu, beyaz peynir, pul biber ve köz mısır karıştırın.
- Burger ekmeğini kesik yüzeylerinden kızartın.
- Ekmeğe marul, köfte, elote sosu ve kişniş ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısırdan hafif yakmak sosun dumanlı ve tatlı bir taban verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Lime dilimi ve ac11hana salatas1yla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta