

Goober Burger

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~710 kcal

Missouri usulü goober burger, dana köftenin üstüne s1calıyer f1ş1ezmesi sosu ve turşu koyar.

Malzemeler

Köfte için

- 560 gr Yüzde 20 yağlıdana k1yma
- 1 tatlıkaşığıTuz
- 0.5 çay kaşığıKarabiber

Sos için

- 0.5 su bardağıYer f1ş1ezmesi
- 1 yemek kaşığıTereyağı
- 2 yemek kaşığıS1calısu
- 1 tatlıkaşığıBal

Servis için

- 4 adet Burger ekmeđi
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 8 adet Turşu dilimi

Yapılış

1. Yer f1ş1ezmesi, s1calısu, bal ve tereyağı121dakika sos yap1n.
2. K1ymayıörde bölüp tuz ve karabiberle tatland1r1n.
3. Döküm tavay1çok k1zd1r1n.
4. Köftelerin ilk yüzünü 3 dakika pişirin.
5. Köfteleri çevirip cheddar ekleyin ve 3 dakika daha pişirin.
6. Ekmekleri 1 dakika k1zart1n.
7. Ekmeklere köfte, yer f1ş1ezmesi sosu ve turşu koyup kapat1n.

PÜF NOKTASI

Yer f1ş1ezmesi sosunu az s1calısuyla açmak burgerde daha düzgün yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilim turşu ve lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yer fıstığı

Süt