

# Harissal Kuzu Köfte Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 9/10

Harissal kuzu köfte burger, baharatlı kuzu köftesini yoğurtlu nane sosu, sumaklı soğan ve kızartma ekmelele birleştirir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Kuzu kıyma
- 2 yemek kaşığı Harissa ezmesi
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz

### Sos için

- 0.8 su bardağı Süzme yoğurt
- 8 yaprak Nane
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

### Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Kızartma soğan
- 1 çay kaşığı Sumak

## Yapılışı

1. Kuzu kıyma harissa ezmesi, kimyon, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu nazikçe karıştırın.
2. Harcı köfteleye ayrı ortalarla hafifçe bastırın.
3. Süzme yoğurt, ince kıyılmış nane ve limon suyunu çırpması hazırlayın.
4. Kızartma soğanı ince doğrayıp sumakla ovun.
5. Döküm tavayı çok sıcak hale getirip köfteleri her yüzü 3 ile 4 dakika pişirin.
6. Burger ekmeleklerini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere yoğurt sos, kuzu köfte ve sumaklı soğan koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuzu köfteyi fazla yoğurmadan şekillendirmek burgerin daha sulu kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, köz biber ve ç1t patatesle servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt