

Jalapeno Cheddar Burger

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~630 kcal

Jalapeno cheddar burger, yağlı dana köfteyi acı biber, eriyen cheddar ve lime dokunuşlu sosla keskinleştiiren canlı bir burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Dana döş (yaklaşık %20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Servis için

- 3 adet Jalapeno biberi
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

Sos için

- 4 yemek kaşık Mayonez
- 1 yemek kaşık Lime suyu
- 0.5 çay kaşık Sarımsak tozu

Yapılışı

- Mayonez, lime suyu ve sarımsak tozunu karıştırarak sos hazırlayın.
- Jalapenoların ikisini halka doğrayın birini ince kıyın.
- Dana kıymayı bğurmadan 4 köfteye ayırın.
- Döküm tavayı 230°C üstüne ısıtın.
- Köfteleri tuz ve karabiberle tatlandırıp her yüzü 3 dakika pişirin.
- Son dakikada cheddar ve kıyılmış jalapenoyu köftelerin üstüne koyun.
- Ekmeği kızartarak sos, marul, köfte ve jalapeno halkalarıyla burgerleri kapatın.

PÜF NOKTASI

Jalapenonun bir kısmını tuz, bir kısmını tavada kullanmak acı katmanlı yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates kızartması, 1 dilim ve salatalık kurşusuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta