

# Jalapeno Popper Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~665 kcal

Açılış 10/10

Jalapeno popper burger, yüzde 20 yağlı dana köftesini krem peynir, cheddar, jalapeno ve mayonezli sosla acıkremams bir burger haline getirir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 0.8 çay kaşığı Karabiber

### Sos için

- 120 gr Krem peynir
- 120 gr Rendelenmiş cheddar peyniri
- 3 adet Jalapeno biberi
- 3 yemek kaşığı Mayonez

### Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 8 dilim Kornişon turşu

## Yapılışı

1. Krem peynir, cheddar, ince doğranmış jalapeno ve mayonezi karıştırın.
2. Kıymayı dört köfeye ayırın tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne ısıtın.
4. Köfteleri ilk yüzü 4 dakika pişirin.
5. Köfteleri çevirin, jalapeno peynirli karışımlarına koyup 3 dakika daha pişirin.
6. Burger ekmeklerini tavada 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere marul, köfte ve kornişon ekleyip burgerleri kapatın.

### PÜF NOKTASI

Jalapenoyu çekirdekli bırakarak belirginleştir; daha yumuşak sonuç için çekirdekleri çıkarın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Korrişon turşu, lahana salatası ve 1 tane patatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta