

Jucy Lucy Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Jucy Lucy burger, yüzde 20 yağlı dana köftenin içine cheddar doldurup peyniri içeride eriten Minneapolis usulü sulu bir burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 680 gr Dana kıyma
- yüzde 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 160 gr Cheddar peyniri

Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Kuru soğan
- 8 dilim Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul

Yapılışı

1. Dana kıymasını ince köfte diskine ayırın.
2. Cheddar peynirini 4 eşit küçük yuvarlak halinde hazırlayın.
3. Peyniri 4 diskin ortasına koyup diğer disklerle kapatın.
4. Köfte kenarlarını tuz ve karabiberle baharatlayın.
5. Döküm tavayı yüksek ateşte ısıtın. Köfteleri her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Köfteleri 3 dakika dinlendirirken ekmekleri tereyağıyla kızartın.
7. Ekmeklere marul, peynir dolgululu köfte, soğan ve turşu koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte kenarlarını çok iyi kapatmak eriyen peynirin tavaya akmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, soğan halkası ve çilek patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam