

Juicy Lucy Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Juicy Lucy burger, iki ince dana köftesinin arasına peynir hapsedip kesildiğinde akan çekirdek veren Minneapolis tarzı bir burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 700 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 160 gr Cheddar peyniri

Servis için

- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates
- 8 dilim Kornişon turşu

Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez

Yapılış

1. Kıymayı ince köfteleye ayrı ayrı parçalar halinde yassılaştırın.
2. Cheddar peynirini 4 küçük yuvarlak yapıp yapın.
3. Dört köftenin ortasına peynir koyup kalan köftelerle kapatın.
4. Kenarları parmakla bastırarak tamamen mühürleyin.
5. Döküm tavayı 230°C üstüne ısıtın.
6. Köfteleri her yüzü 4 dakika pişirip 3 dakika dinlendirin.
7. Brioche ekmekleri kızartıp mayonez, marul, domates, turşu ve köfteyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kenarları iyice kapatmak peynirin tavaya akmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, marul ve sıcak patatesle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta