

# Kahvalt1 Burger Yumurta Bacon

Toplam 38 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açlıklar10/10

Kahvalt1 burger, dana köfteyi ç1t1bacon, eriyen peynir ve akşkan yumurtayla birleştiren doyurucu brunch tabağ1d1r.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana k1ymayüzde 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.8 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 8 dilim Bacon
- 4 adet Yumurta
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağ

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Acısos

## Yapılış

1. Dana k1ymay1gevşek köfteye ayırıp tuz ve karabiberle baharatland1r1n.
2. Bacon dilimlerini tavada 5 dakika ç1t1tana kadar pişirin.
3. Mayonez ve acısosu karıştırtı burger sosunu hazırlayın.
4. Köfteleri sıcakdöküm tavada her yüzü 3 dakika pişirin, son dakikada cheddar peyniri ekleyin.
5. Susamlı burger ekmeklerini tereyağla kızartın.
6. Yumurtaları ayrı tavada sarımsaklı kalacak şekilde 3 dakika pişirin.
7. Ekmeklere sos, köfte, bacon ve yumurta koyup bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı son dakikada pişirmek sarımsaklı burgerin üzerine sıcak ve parlak akması sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hash brown patates ve domatesli yeşil salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam