

# Kasap Burger

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Açılış 10/10

Kasap burger, az baharatlı dana köftesini kaşar peyniri, karamelize soğan ve turşuyla buluşturan Türk usulü güçlü burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 700 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 0.5 çay kaşık Kimyon

### Servis için

- 4 dilim Kaşar peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 2 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 8 dilim Kornişon turşu
- 1 adet Domates

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 3 yemek kaşığı Ketçap

## Yapılışı

1. Dana kıymasını, karabiber ve kimyonla karıştırın.
2. Her 4 kalınlıktaki köftesine ayırın.
3. Kuru soğanları ince doğrayıp tereyağında 12 dakika karamelize edin.
4. Köfteleri sıcakta her yüzü 4 dakika pişirin, son dakikada kaşar peyniri ekleyin.
5. Susamlı burger ekmeklerini kalan tereyağıyla kızartın.
6. Mayonez ve ketçabı karıştırın.
7. Ekmeklere sos, köfte, karamelize soğan, domates ve kornişon turşu koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kasap köftesini fazla sızdırmamak için pişerken lastikleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Acı ezme, patates kızartması ve turşuyla servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Yumurta