

Klasik Smash Burger

Toplam 28 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~590 kcal

Açılış 9/10

Klasik smash burger, yüzde 20 yağlı dana kıymayı sıcak dökmü yüzeyde ince bastırarak köfteye dönüştüren sade burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 480 gr Dana döş kıyma (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 8 dilim Kornişon turşu

Sos için

- 4 yemek kaşığı Ketçap
- 2 yemek kaşığı Hardal

Yapılış

1. Dana döş kıymayı doğurmadan 8 adet 60 gr top haline getirin.
2. Döküm tavayı veya griddle yüzeyini 230°C üstüne 5 dakika ısıtın.
3. Kıymaları yüzeye koyup spatulayla ince bastırarak tuz, karabiber serpin.
4. Köfteleri 90 saniye mühürleyip çevirin, cheddar peyniri ekleyin.
5. Susamlı burger ekmeklerini tereyağıyla 1 dakika kızartın.
6. Ekmeklere ketçap, hardal, iki köfte ve kornişon turşu koyup hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kıymayı doğurmadan sadece top yapmak smash burgerin gevşek ve sulu kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates kızartması kornişon turşu ve sade ketçapla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Hardal