

Mantarlı Swiss Burger

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 9/10

Mantarlı Swiss burger, sulu dana köfteyi sotelenmiş mantar, erimiş İsviçre peyniri ve sarımsakla birleştiren doyurucu burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber

Servis için

- 350 gr Kültür mantarı
- 2 yemek kaşık Tereyağı
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği

Sos için

- 4 yemek kaşık Mayonez
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşık Dijon hardalı

Yapılışı

1. Dana kıymasını elverişli köfteleye ayırarak ortasını hafifçe bastırın.
2. Kültür mantarını ince dilimleyin.
3. Tereyağın yarısını tavada mantarları 8 dakika rengi dönene kadar soteleyin.
4. Mayonez, ezilmiş sarımsak ve Dijon hardalını karıştırın.
5. Köfteleri sıcak tavada her yüzü 3 dakika pişirin, son bölümde İsviçre peyniri ekleyin.
6. Burger ekmeğini kalan tereyağıyla kızartın.
7. Ekmeklere sos, köfte, mantar ve üst ekmeği koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları tavada kalabalıktanmeden pişirmek suyunu hızlı kurur ve lezzetini yoğunlaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yan1nroka salatas 1ve f1rpatates ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam

Hardal