

Michigan Olive Burger

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Michigan olive burger, dana köftenin üstüne yeşil zeytinli mayonez, cheddar ve kızartılmış ekmeğe eklenen tuzlu, kremamsı bir eyalet klasiğidir.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Sos için

- 0.8 su bardağı Yeşil zeytin
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşık Limon suyu

Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Buğday burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates

Yapılışı

1. Yeşil zeytini iri doğrayın, mayonez ve limon suyuyla karıştırın.
2. Kıymayı köfteleye ayırıp pişirmeden önce tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavayı 230°C üzerine ısıtın.
4. Köfteleri tavaya alıp üst yüzünü 2 dakika mühürleyin.
5. Köfteleri çevirin, cheddar koyup 2 dakika daha pişirin.
6. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Marul, domates, köfte ve zeytinli mayonezle burgerleri sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytinleri iri bırakmayın, sosun sadece tuz değil doku da vermesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış patates ve sade lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta