

Miso Mantarlı Halloumi Burger

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Miso mantarlı halloumi burger, portobello mantarları misolu tereyağla kızaraltılarak halloumi ve roka ile vejetaryen bir burger yapar.

Malzemeler

Köfte için

- 4 adet Portobello mantar

Servis için

- 250 gr Halloumi peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 2 adet Domates
- 2 su bardağı Roka
- 1 adet K1rm soğan

Sos için

- 2 yemek kaşığı Beyaz miso
- 80 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

- Tereyağ, beyaz miso, soya sosu ve rendelenmiş sarımsak karıştırılır.
- Mantar sapları 1 cm kalınlıkta dilimlenir ve yüzeylerine misolu tereyağ sürülür.
- Mantar ve soğan 11 zgarada 10 dakika, arada çevirerek pişirilir.
- Halloumi dilimlerini doğrudan ateşte her yüzü 2 dakika kızartılır.
- Ekmeğin kesik yüzlerini kalan misolu tereyağla kızaraltılır.
- Domates ve rokay hazırlanır.
- Ekmeğe mantar, halloumi, soğan, domates ve rokay dizilip servis edilir.

PÜF NOKTASI

Mantarları 10 dakikasında pişirmek için kızartma kağıdını sulu bırakılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında 1 tatlı patates ve acı sos koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Soya