

Mushroom Swiss Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Mushroom swiss burger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi tereyağında kızartarak mantar ve eriyen İsviçre peyniriyle tamamlayan doyurucu bir diner burgeridir.

Malzemeler

Köfte için

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

Servis için

- 350 gr Mantar
- 2 yemek kaşık Tereyağ
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 8 dilim Kornişon turşu

Sos için

- 3 yemek kaşık Mayonez

Yapılışı

1. Mantarları ince dilimleyin.
2. Tereyağında mantarları 8 dakika, suyunu çekip kızarana kadar pişirin.
3. Dana kıymayı doğurmadan 4 köftele ayırın.
4. Döküm tavayı 230°C üstüne 15 dakika ısıtın. Köfteleri tuz ve karabiberle tatlandırın.
5. Köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin, son dakikada İsviçre peyniri ekleyin.
6. Brioche ekmeklerini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere mayonez, marul, köfte, mantar ve kornişon turşu koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları tavada suyunu çektirene kadar pişirmek burger ekmeğini ıslatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, patates k1zartmas1e sade sosla s1calservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta