

Pastrami Swiss Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Pastrami Swiss burger, sıcakdana köftenin üstüne ince pastrami, İsviçre peyniri ve hardal mayonez koyarak deli sandviç tadında burger formuna taşır.

Malzemeler

Köfte için

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

Servis için

- 180 gr Pastrami
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 8 dilim Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul

Sos için

- 4 yemek kaşık Mayonez
- 2 tatlı kaşık Dijon hardalı

Yapılışı

- Dana kıymayı gevşek köfteleye ayırıp tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Döküm tavayı 230°C üzerine ısıtın.
- Köfteleri her yüzü 3 dakika olacak şekilde mühürleyin.
- Köftelerin üstüne pastrami ve İsviçre peyniri koyup 1 dakika eritin.
- Burger ekmeklerini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
- Mayonez ve Dijon hardalını karıştırın.
- Ekmeklere sos, marul, köfte ve kornişon koyup sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pastramiyi köftenin üstünde kızartmadan kokusunu açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lahana turşusu, kornişon ve fırpatatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal