

# Pimento Jalapeno Cheeseburger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~680 kcal

Pimento jalapeno cheeseburger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi biberli peynir ezmesi, jalapeno ve kızılderimsi brioche ekmekle Güney usulü güçlü bir burgere çevirir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 650 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

### Sos için

- 180 gr Cheddar peyniri
- 80 gr Krem peynir
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 80 gr Köz kırmızı biber

### Servis için

- 12 dilim Jalapeno turşusu
- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

## Yapılışı

1. Dana kıymayı öğürmadan dört gevşek köftele ayırın.
2. Cheddar, krem peynir, mayonez ve ince doğranmış köz biberi karıştırarak pimento peynirini hazırlayın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne kadar ısıtın.
4. Köfteleri tuz ve karabiberle tatlandırıp yüzünü 3 dakika mühürleyin.
5. Pimento peynirini köftelerin üstüne paylaşarak 1 dakika eritin.
6. Brioche ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere marul, köfte, jalapeno ve 1 yemek kaşığı pimento peyniri koyup sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pimento peynirini oda sıcaklığında tutmak sıcak köftenin üstünde daha hızlı erimesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Korriřon turřu, 1tpatates ve soėuk lahana salatas1ylaervis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta