

Ramen Burger

Toplam 83 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~720 kcal

Ramen burger, yumurtayla toparlanmış noodle disklerini ekmek gibi kullanırken içinde soya zencefil glazeli dana köfte taşır.

Malzemeler

Noodle ekmeği için

- 300 gr Ramen noodle
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Susam yağı
- 1 çay kaşık Tuz

Köfte için

- 560 gr Yüzde 20 yağlı dana kıyma

Sos için

- 3 yemek kaşık Soya sosu
- 1 tatlı kaşık Taze zencefil
- 1 yemek kaşık Esmer şeker

Servis için

- 4 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Ramen noodle paketindeki süreden 1 dakika az haşlayın.
2. Noodle yumurta, susam yağı ve tuzla karıştırın.
3. Karışımı küçük kalınlıkta bastırarak 10 dakika soğutun.
4. Soya sosu, zencefil ve esmer şekeri 3 dakika kaynatıp glaze yapın.
5. Kıymadan dört köfte yapıp kızgın tavada her yüzünü 3 dakika pişirin.
6. Noodle disklerini az yağlı tavada her yüzü 3 dakika kızartın.
7. Noodle ekmeklerin arasına köfte, glaze ve taze soğan koyun.

PÜF NOKTASI

Noodle disklerini bastırarak soğutmak tavada dağılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan, roka ve ekstra soya glazesıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya

Susam