

Sloppy Joe Burger

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Sloppy Joe burger, kıymalı domatesli, hardal ve Worcestershire soslu yağun harç halinde pişirip yumuşak ekmek arasına sunar.

Malzemeler

Harç için

- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Yeşil biber
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Ketçap
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sosu
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker

Servis için

- 4 adet Buğday burger ekmeği
- 8 dilim Kornişon turşu

Yapılışı

1. Soğan, biber ve sarımsağı ince doğrayın.
2. Kıymayı geniş tavada 6 dakika kavurup fazla yağı süzün.
3. Soğan, biber ve sarımsağı ekleyip 5 dakika yumuşatın.
4. Domates püresi, ketçap, Worcestershire sosu, hardal ve esmer şekeri ekleyin.
5. Harcı 1 saatte 10 dakika koyulaştırın.
6. Burger ekmeğini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Sloppy Joe harç ekmeğe paylaştırıp kornişonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harç ekmeğe koymadan önce koyulaştırılmalı burgerin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, patates çipsi ve lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Hardal