

Teriyaki Ananas Burger

Toplam 46 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Teriyaki ananas burger, soya bazlı parlak sosu, 1 zgar ananas ve yüzde 20 yağlı dana köftesiyle tatlı tuzlu dengesi yüksek bir burgerdir.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Esmere şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 1 diş Sarımsak

Servis için

- 4 adet Ananas halkası
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

Yapılışı

1. Soya sosu, esmer şeker, pirinç sirkesi, rendelenmiş zencefil ve sarımsak küçük tavada 5 dakika koyulaştırın.
2. Kıymayı dört köfte yapın tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Ananas halkalarını tavada her yüzü 2 dakika mühürleyin.
4. Döküm tavayı 230°C üstüne 15 dakika köfteleri 3 dakika pişirin.
5. Köfteleri çevirin, teriyaki sosla fırçalayın 1 dakika daha pişirin.
6. Burger ekmeklerini kızartın ve altlarına marul yerleştirin.
7. Köfte, 1 zgar ananas ve 1 yemek kaşığı sosla burgerleri kapatın.

PÜF NOKTASI

Ananas köfteden önce mühürleyin, meyve suyu tavada hafif karamelize olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Susamlı salatalık çurçusu ve fırılatılmış patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Soya