

# Texas Brisket Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~740 kcal

Texas brisket burger, yüzde 20 yağlı dana köftenin üstüne tütsülenmiş brisket, cheddar, barbekü sos ve turşu koyan doyurucu bir Amerikan burgeridir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 640 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

### Servis için

- 240 gr Tütsülenmiş brisket
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Buğday burger ekmeği
- 8 dilim Kornişon turşu
- 1 adet Kırmızı soğan

### Sos için

- 4 yemek kaşık Barbekü sos

## Yapılışı

- Kıymayı yoğurmadan 4 köfteye ayırıp pişirmeden hemen önce tuz ve karabiberle baharatlayın.
- Döküm tavayı veya griddle yüzeyini 230°C üzerine ısıtın.
- Köfteleri tavaya alıp alt yüzünü 2 dakika mühürleyin.
- Köfteleri çevirin, cheddar ekleyip 2 dakika daha pişirin.
- Brisketi tavada 1 dakika ısıtın, ekmeği kesik yüzlerinden kızartın.
- Kırmızı soğanı ince halka doğrayın.
- Ekmeğe barbekü sos, köfte, brisket, soğan ve kornişon koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Brisketi sadece ısıtmanın pişirmek etin kurumamasına ve duman aromasının çıkmasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, lahanalar ve fırın patatesle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt