KARAMELİZE SOĞANLI MİNİ HİNDİ BURGERLER

Hindi burgerler için:
500 gr. hindi göğüs
1 adet kırmızı soğan
Taze zencefil
1 çorba kaşığı zerdeçal
3 çorba kaşığı chilli sos
2 dal biberiye
Tuz
Karabiber
Servis için:
20 dilim tahıllı ekmek
1 adet kırmızı soğan
1 tatlı kaşığı şeker
Roka, kapari
Mayonez
Toz kırmızı biber

Ekmekleri 5-6 cm.'lik diskler halinde kesin. Fırında iki tarafı da renk alıp kuruyana kadar 130 derecede pişirin. Karamelize soğan için kırmızı soğanı ikiye kesip jülyen doğrayın. Tavada sulandırmadan sotelerken, pişmelerine yakın şekeri ilave edip karıştırın. Mutfak robotunda soğan ve biberiyeyi doğradıktan sonra diğer i ilave edip kıyma haline getirin. Ekmeklerin büyüklüğüne uygun büyüklükte şekil verin. Kızgın tavada iki tarafları renk alacak ama ortası pişmeyecek şekilde pişirin. Pişmelerini 160 derecelik ısıya ayarlanmış fırında tamamlayın. Fırında kızarmış ekmeklerin üzerine roka yaprakları koyup üzerine kırmızı toz biber, mayonez karışımından sürüp hindi köftelerini yerleştirin. En üste karamelize soğanlar ve kapari taneleri koyup servis edin.

© lezzetler.com tarif no:86531 • adı:Karamelize Soğanlı Mini Hindi Burgerler • gönderen:susmuş • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:27