PINAR IZGARA PEYNİRLİ BURGER

120 g Bonfile ya da antrikot (dilim)
1 adet Pınar Izgara Peynir
½ adet Soğan
1 tatlı kaşığı Mayonez
1 tatlı kaşığı Hardal
1 tatlı kaşığı Limon suyu
½ diş Sarımsak
Bir tutam Kekik
1 adet Burger ekmeği
1 tatlı kaşığı Tereyağı
6-7 yaprak Roka
1 çay kaşığı Esmer şeker
Hamburger Ekmeği:
500 g un
10 g yaş maya
1 yemek kaşığı şeker (25g)
1 tatlı kaşığı tuz
2/3 su bardağı süt
200 ml su
4 yemek kaşığı zeytinyağı (50g)
1 su bardağı tereyağı (200g)
1 yumurta
Beyaz susam
Haşhaş

Ilık süt, ılık su, maya, şeker ve zeytinyağını köpürene kadar karıştır. Unun üzerine tereyağı ve tuzu ekleyerek en az 5 dakika yoğurun ve 1 saat bekletin. Bezelere ayırdığınız hamurlara şekil vererek 1 saat de tepside bekletin. Üzerine yumurta sarısını fırça yardımıyla sürün. Beyaz susam veya ekleyerek 200 derecede 18-20 dk. Pişirdikten sonra soğumaya bırakın. (Bu oranlarla 3 adet ekmek yapabilirsiniz)
Eti zeytinyağı, kekik, tuz ve karabiber ile marine edin ve iyice ısıtılmış döküm veya çelik bir tavada pişirin. Etin aromasının peynire nufüz etmesi için aynı tavada ızgara peynirleri de kızartabilirsiniz. Soğanı tuz, karabiber ve esmer şeker ile zeytinyağında karamelize edin. Mayonez, hardal, limon ve ezilmiş sarımsağı karıştırıp bir sos elde edin. Bu sos ekmeğin iki iç yüzüne de sürerek, alttan sırasıyla et, peynir, karamelize soğan, yeşillik olarak dizip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:159150 • adı:Pınar Izgara Peynirli Burger • gönderen:gül • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:26