ÜÇLÜ MİNİ BURGER

https://www.elele.com.tr

Çedar peyniri
1 adet soğan
100 gr mantar
İsviçre peyniri (Swiss cheese)
2 dilim dana füme et
Trüf yağı
3 adet patates
Parmesan peyniri
Mayonez
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Mini burger ekmeği
Köftesi için:
400 gr kıyma
2 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
Yarım yemek kaşığı karabiber
Çeyrek yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı hardal

Köfte malzemelerinin hepsini karıştırıp 1 dakika yoğurun ve dinlenmeye bırakın. Hazırladığınız harçtan mini burger ekmeği büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köftelerin her iki yüzünü ızgarada 5 dakika pişirin. Mayonez ve trüf yağını karıştırıp, burger ekmeklerinin her iki tarafının iç yüzeylerine sürün. Cheeseburger için; 2 yemek kaşığı soğanı soteleyerek karamelize haline getirin ve burger ekmeğinin alt tabanına yerleştirin. Köfteyi pişirirken üzerine 2 adet çedar peynirini yerleştirin ve eriyene kadar tavada tutun. Karamelize soğanın üzerine yerleştirdikten sonra burgerin üst ekmeğini kapatabilirsiniz.
Dana füme burger için; 2 adet çedar peyniri eklenmiş köftenin üzerine yağda 20 saniye çevirdiğiniz dana fümeleri ilave etmelisiniz. Mantar&İsviçre peynirli burger için; mantarları zeytinyağında soteleyin ve burgerin alt kısmına yerleştirin. Köftenin üzerine 1 adet İsviçre peyniri ekleyin ve köfteyi peynir eriyene kadar tavada tutun. Sonra mantarlı harcın üzerine köfteyi yerleştirin.

Not: Soyulup, ince ince dilimlenen patatesleri kızartın. Üzerine trüf yağı ve parmesan peyniri serptikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:30768 • adı:Üçlü Mini Burger • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:42