

4 Adana Köfte Burger

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 10/10

Adana köfte burger, kuzu ve dana kıymalı pul biberli Adana harcıyla yoğurup köz biberli yoğurt sosla burger ekmeğine taşır.

Malzemeler

Köfte için

- 350 gr Kuzu kıyma
- 250 gr Dana kıyma (%20 yağlı)
- 60 gr Kuyruk yağı
- 1.5 yemek kaşığı Pul biber
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 2 adet Közlenmiş kapy biber
- 0.8 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak

Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Kuzu kıyma, dana kıyma, kuyruk yağı, pul biber, tuz ve karabiberi 5 dakika yoğurun.
2. Köfte harcını 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Harcı 4 uzun burger köftesi şeklinde bastırın.
4. Közlenmiş kapy biber, süzme yoğurt ve ezilmiş sarımsağı karıştırın.
5. Köfteleri çok sıcak tavada her yüzü 3 dakika pişirin.
6. Kuru soğan, piyaz, kereviz, sumak ve maydanozla ovun.
7. Susamlı burger ekmeğine yoğurt sos, Adana köfte ve sumaklı soğan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını dinlendirmek pul biberin ete eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı  ođan, közlenmiş biber ve ayrırla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam