

BBQ Pulled Beef Burger

Toplam 270 dk

Hazırlama 180 dk · Pişirme 240 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

BBQ pulled beef burger, uzun pişmiş dana döşü tatlı ekşi barbekü sosla lif lif ayırılarak lahana salatasıyla yumuşak ekmeğe doldurur.

Malzemeler

Köfte için

- 1.2 kg Dana döş
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 1 tatlı kaşık Karabiber
- 1 tatlı kaşık Toz paprika
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Dana suyu

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos

Servis için

- 6 adet Brioche burger ekmeği
- 2 su bardağı Lahana salatası
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Dana döşü tuz, karabiber ve paprika ile ovun.
- Eti 1 kg tencerede her yüzü renk alana kadar 8 dakika mühürleyin.
- Soğanı doğrayıp tencereye ekleyin.
- Dana suyu ekleyip kapağı kapalı halde 160°C'de 1 saat pişirin.
- Domates püresi, üzüm sirkesi, esmer şeker ve Worcestershire sosu 12 dakika kaynatın.
- Eti 10 dakika dinlendirip çatala lif lif ayırın.
- Eti barbekü sosla karıştırıp tereyağı ile zarda brioche ekmekte lahana salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok sıcakken değil 10 dakika dinlendirdikten sonra ayrılmaması için suyunu burgerin içinde tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

M1stürşusu ve ç1tpatatesle s1calservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt