

Beetroot Burger

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~366 kcal

Açılış 8/10

Beetroot burger, köfteyi pancar dilimleriyle birleştirerek sulu, hafif tatlı ve büyük lokmal bir Avustralya sandviçi yapar.

Malzemeler

- 4 adet Burger ekmeği
- 500 gr Dana kıyma
- 8 adet Pancar dilimi
- 4 yaprak Marul
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıymayı köfte şekline getirip tuzlayın.
2. Köfteleri toplam 8 dakika pişirin.
3. Ekmeği marul ve pancarla kapatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar çok kalın kesmemek dengeyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Burgeri patates kızartması ve pancar dilimleriyle sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten