

# Beetroot Relish Burger

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 16/10

Beetroot relish burger, köfteyi pancar tatlı-ekşi sosla birleştirerek sulu, yüksek kontrastlı ve Avustralya usulü bir burger sunar.

## Malzemeler

- 4 adet Burger ekmeği
- 500 gr Dana kıyma
- 4 yemek kaşığı Pancar relish
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 yaprak Marul

## Yapılış

1. Burger köftelerini tavada ya da ızgarada her yüzü 4-5 dakika pişirin.
2. Ekmekleri kızdırın.
3. Tabana beetroot relish sürüp köfteyi yerleştirin.
4. Üst ekmeği kapatıp hemen servis edin.
5. İkinci burgeri de aynı şekilde kurun.

### PÜF NOKTASI

Relishi kalın birakmal burger içinde akmadan belirgin kalması sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Burgeri marul ve pancar relish ile, yanında patatesle sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt