

# Bison Burger

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 10/10

Bison burger, yağsız karakterli bison etini tereyağ desteği, keskin cheddar ve turşuyla dengeli, yoğun et aromalı bir burger yapar.

## Malzemeler

### Köfte için

- 560 gr Bison kıyma
- 2 yemek kaşığı Eritilmiş tereyağ
- 1.3 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 120 gr Cheddar peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 8 adet Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez

## Yapılış

1. Bison kıyma, eritilmiş tereyağ, tuz ve karabiberi hafifçe karıştırın.
2. Karışımı dört köftele ayırın ve ortalarını hafifçe çukurlaştırın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne ısıtın.
4. Köfteleri 3 dakika mühürleyin.
5. Köfteleri çevirin, cheddar ekleyip 3 dakika daha pişirin.
6. Burger ekmeklerini 1 dakika kızartın.
7. Mayonez, marul, domates, köfte ve turşuyla burgerleri kapatın.

### PÜF NOKTASI

Bison köftesini orta pişmişten öteye taşırmayın, yağsız et çabuk kurur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Korrişon turşu, kz soğan ve 1 tpatatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Yumurta