

# Cemita Burger

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~760 kcal

Cemita burger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi fasulye ezmesi, chipotle mayonez, avokado ve Oaxaca peyniriyle Puebla sandviçi tadındaştır.

## Malzemeler

### Köfte için

- 640 gr Yüzde 20 yağlı dana kıyma
- 1.3 tatlı kaşık tuz
- 0.8 çay kaşık karabiber

### Sos için

- 4 yemek kaşık mayonez
- 1 yemek kaşık chipotle biber sosu

### Servis için

- 0.8 su bardağı fasulye ezmesi
- 180 gr Oaxaca peyniri veya mozzarella
- 1 adet avokado
- 4 adet susamlı cemita veya burger ekmeği

## Yapılışı

1. Mayonez ve chipotle biber sosunu karıştırarak sos hazırlayın.
2. Dana kıymayı öğürmeden dört köfteye ayırın. tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne çıkararak kızdırın.
4. Köfteleri tavada her yüzü 3 dakika güçlüce mühürleyin.
5. Köftelerin üstüne Oaxaca peyniri koyup eriyene kadar 1 dakika bekletin.
6. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere fasulye ezmesi, chipotle mayonez, köfte, avokado ve peynir koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulye ezmesini ince sürmek ekmeği nemlendirir ama köftenin kabuğunu yumuşatmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Turşu jalapeno, lime ve ç1t patatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam