

Chimichurri Dana Burger

Toplam 34 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~605 kcal

Açılış 10/10

Chimichurri dana burger, yüzde 20 yağlı köfteyi maydanozlu sirkeli sos, provolone peyniri ve kızartılmış ekmele Arjantin esintisine taşır.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyma
- yüzde 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber

Sos için

- 0.5 demet Maydanoz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşık Üzüm sirkesi
- 4 yemek kaşık Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşık Pul biber

Servis için

- 4 dilim Provolone peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Domates

Yapılışı

1. Maydanoz ve sarımsağı ince kıyın.
2. Maydanoz, sarımsak, üzüm sirkesi, zeytinyağı ve pul biberi karıştırıp chimichurri sosunu hazırlayın.
3. Dana kıymaya gevşek köftele ayırın. Tuz ve karabiberle baharatlandırın.
4. Döküm tavayı 230°C üstüne 15 dakika ısıtın.
5. Köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin, son dakikada provolone peyniri ekleyin.
6. Burger ekmeğini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere domates, köfte ve chimichurri sosu koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Chimichurriyi servis anında eklemek otların rengini ve sirke ferahlığını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber, patates kızartması ve domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt