

Chorizolu Dana Burger

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~660 kcal

Açılış 10/10

Chorizolu dana burger, baharatlı chorizo ve yüzde 20 yağlı dana kıymayı birleştirip avokado, lime ve chipotle sosla acı dengeli bir tabak kurar.

Malzemeler

Köfte için

- 520 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 180 gr Chorizo
- 0.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Kimyon

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 4 dilim Monterey Jack peyniri
- 1 adet Avokado
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 yaprak Marul

Sos için

- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşık Chipotle biber püresi

Yapılışı

- Chorizoyu ince doğrayıp dana kıyma tuz ve kimyonla hafifçe karıştırın.
- Harcı köfteleye ayırıp 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Avokadoyu lime suyuyla ezin, mayonezi chipotle biber püresiyle karıştırın.
- Döküm tavayı 230°C üzerine ısıtın. Köfteleri 3 dakika mühürleyin.
- Köfteleri çevirin, peyniri ekleyip 3 dakika daha pişirin.
- Burger ekmeklerini tavada 1 dakika kızartın.
- Chipotle mayonez, marul, köfte ve avokadoyla burgerleri kapatın.

PÜF NOKTASI

Chorizo tuzlu olduğu için köfte harcına ek tuzu ölçülü koymak dengeyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır salatası dilimleri ve acı turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta