

Çiğ Balık Burger

Toplam 41 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Çiğ balık burger, mezgit filetoları panko kaplamayla kızartılarak tartar sos, marul ve yumuşak ekmek içinde pub tarzı bir sandviçe çevirir.

Malzemeler

Balık için

- 600 gr Mezgit fileto
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko ekmek kırıntısı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 su bardağı Sıyık yağ

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

Sos için

- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 4 adet Kornişon turşu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Mezgit filetoları kurularak tuz ve karabiberle tatlandırılır.
2. Balık önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından panko ekmek kırıntısında bulur.
3. Kaplanan filetolar 10 dakika buzdolabında bekletilir.
4. Mayonez, ince doğranmış kornişon ve limon suyunu karıştırılarak tartar sos hazırlanır.
5. Yağ 180°C'ye ısıtıldıktan sonra kızartma yüzü 3 dakika olacak şekilde kızartılır.
6. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartılır.
7. Marul, çiğ balık ve tartar sosla burgerleri birleştirip servis edilir.

PÜF NOKTASI

Balık paneledikten sonra 10 dakika bekletmek kaplamanın tavada ayrılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Sirke gezdirilmiş patates kızartması ve bezelye püresiyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta