

Elk Burger

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 10/10

Elk burger, yağsız geyik etini soğuk tereyağ desteği, kıyma yüksek ısı mühürleme, cheddar ve hardallı mayonezle sulu tutar.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Geyik eti kıyması
- 2 yemek kaşığı Soğuk tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sosu

Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 1 avuç Roka
- 1 adet Kırmızı soğan

Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı

Yapılışı

1. Geyik eti kıyması Worcestershire sosu ve rendelenmiş soğuk tereyağıyla gevşekçe harmanlayın.
2. Harcı köfteleye ayırıp pişirmeden hemen önce tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavayı 230°C üzerine ısıtın. Köfteleri 3 dakika mühürleyin.
4. Köfteleri çevirin, üstlerine cheddar koyup 3 dakika daha pişirin.
5. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
6. Mayonez ve Dijon hardalını karıştırıp ekmeklere sürün.
7. Roka, kırmızı soğan ve elk köftesiyle burgerleri bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Geyik eti yağsız olduğu için rendelenmiş soğuk tereyağına marca gömüp orta pişmiş noktaya geçirmeyin.

SERVIS ÖNERİSİ

F1r1tatlıpatates, roka ve üzüm sirkeli lahana salatasıylæservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal