

# Elote Burger

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~565 kcal

Yüzde 20 yağlı dana köfte, köz mısır, taze mayonezi ve ufalanmış beyaz peynirle Meksika elote tadında burger formuna taşınmış tavada hazırlanan köftenin suyunu korur.

## Malzemeler

### Köfte için

- 520 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

### Sos için

- 220 gr Mısır taneleri
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 80 gr Beyaz peynir
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

### Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 0.3 demet Kişniş veya maydanoz

## Yapılışı

- Dana kıyması, karabiber ve kimyonla nazikçe karıştırılarak köfteleye ayrılmaz.
- Tavaya çok kızdırılan köfteleri her yüzü 3-4 dakika mühürleyin.
- Mısır tanelerini kuru tavada yer yer kızarana kadar 5 dakika çevirin.
- Mayonez, lime suyu, beyaz peynir, pul biber ve köz mısır karıştırın.
- Burger ekmeklerini kesik yüzeylerinden kızartın.
- Ekmeklere marul, köfte, elote sosu ve kişniş/ maydanoz ekleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır tanelerini hafif yakmak sosun dumanlı ve tatlı bir taban verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimi ve ac11hana salatas1yla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta