

Goober Burger

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~710 kcal

Missouri usulü goober burger, dana köftenin üstüne s1calıyer f1s1ezmesi sosu ve turşu koyar.

Malzemeler

Köfte için

- 560 gr Yüzde 20 yağlı dana kıyma
- 1 tatlı kaşık tuz
- 0.5 çay kaşık karabiber

Sos için

- 0.5 su bardağı yer fıstık ezmesi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı s1calısu
- 1 tatlı kaşık bal

Servis için

- 4 adet burger ekmeği
- 4 dilim cheddar peyniri
- 8 adet turşu dilimi

Yapılışı

1. Yer fıstık ezmesi, s1calısu, bal ve tereyağı 2 dakika sos yapın.
2. Kıymayı 4 parçaya bölüp tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Döküm tavaya çok kızdırın.
4. Köftelerin ilk yüzünü 3 dakika pişirin.
5. Köfteleri çevirip cheddar ekleyin ve 3 dakika daha pişirin.
6. Ekmekleri 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere köfte, yer fıstık sosu ve turşu koyup kapatın.

PÜF NOKTASI

Yer fıstık sosunu az s1calısuyla açmak burgerde daha düzgün yayılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilim turşu ve lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yer fıstığı

Süt