

# Green Chile Bison Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Yağsız bizon kıyması, yeşil biber sosu ve eriyen pepper jack peyniriyle güçlü ama dengeli bir burger olur. Eti kurutmamak için köfte kıyasında yüksek ısıda pişirilir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 560 gr Bison kıyması
- 120 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Sos için

- 180 gr Közlenmiş yeşil biber
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

### Servis için

- 4 dilim Pepper jack peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 0.5 adet Kırmızı soğan

## Yapılışı

- Bison kıyması ve dana kıyması tuz, karabiberle nazikçe karıştırın.
- Karışımın köfte yapımına pişirmeden önce 10 dakika soğutun.
- Közlenmiş yeşil biber, mayonez ve lime suyunu karıştırarak sos hazırlayın.
- Tavaya çok kızdırın köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin.
- Son dakikada pepper jack peynirini köftelerin üstünde eritin.
- Burger ekmeklerini kızdırın marul, köfte, yeşil biber sosu ve kırmızı soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bizon eti yağsız olduğu için köfteyi orta pişmişe yakınlarda daha sulu sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köz mısır yeşil salata ve lime dilimleriyle servis edin.

---

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta