

Green Chile Cheeseburger

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~585 kcal

Açılış 10/10

Green chile cheeseburger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi köz yeşil biber, cheddar ve k1zarnı brioche ekmekle New Mexico usulü acı bir burgere çevirir.

Malzemeler

Köfte için

- 650 gr Dana k1yma
- yüzde 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 0.5 çay kaşık Sarımsak tozu
- 0.5 çay kaşık Soğan tozu

Üzeri için

- 1 su bardağı Köz yeşil chili veya sivri biber
- 4 dilim Cheddar peyniri

Servis için

- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 8 dilim Kornişon turşu

Yapılışı

1. Dana k1ymayı öğürmadan 4 eşit köfteye ayırın.
2. Tuz, karabiber, sarımsak tozu ve soğan tozunu karıştırın.
3. Köfteleri baharatlayıcıları hafifçe bastırın.
4. Döküm tavayı çok sıcak hale getirip köfteleri ilk yüzü 3 dakika mühürleyin.
5. Köfteleri çevirip cheddar ekleyin ve 3 dakika daha pişirin.
6. Köz yeşil biberleri 15 saniye brioche ekmekleri tereyağıyla kızartın.
7. Ekmeklere köfte, erimiş cheddar, yeşil biber ve turşu koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Yeşil biberleri süzüp kurulamak burger ekmeğinin ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Korrişon turşu, 1t patates ve soğuk limonatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt