

Harissal Kuzu Köfte Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 9/10

Harissal kuzu köfte burger, baharatlı kuzu köftesini yoğurtlu nane sosu, sumaklı soğan ve kızartma ekmelele birleştirir.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Kuzu kıyma
- 2 yemek kaşığı Harissa ezmesi
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz

Sos için

- 0.8 su bardağı Süzme yoğurt
- 8 yaprak Nane
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Kızartma soğan
- 1 çay kaşığı Sumak

Yapılış

1. Kuzu kıyma harissa ezmesi, kimyon, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu nazikçe karıştırın.
2. Harçta köfteleye ayrırların hafifçe bastırın.
3. Süzme yoğurt, ince kıyılmış nane ve limon suyunu çırpmas hazırlayın.
4. Kızartma soğanı ince doğrayıp sumakla ovun.
5. Döküm tavayı çok sıcak hale getirip köfteleri her yüzü 3 ile 4 dakika pişirin.
6. Burger ekmelelerini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
7. Ekmeklere yoğurt sos, kuzu köfte ve sumaklı soğan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuzu köfteyi fazla yoğurmadan şekillendirmek burgerin daha sulu kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, köz biber ve ç1t1patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt