

# Jucy Lucy Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 10/10

Jucy Lucy burger, yüzde 20 yağlı dana köftenin içine cheddar doldurup peyniri içeride eriten Minneapolis usulü sulu bir burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 680 gr Dana kıyması
- 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 160 gr Cheddar peyniri

### Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 8 dilim Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul

## Yapılışı

1. Dana kıymasını ince köfte diskine ayırın.
2. Cheddar peynirini 4 eşit küçük yuvarlak halinde hazırlayın.
3. Peyniri 4 diskin ortasına koyup diğer disklerle kapatın.
4. Köfte kenarlarını tuz ve karabiberle baharatlayın.
5. Döküm tavayı yüksek ateşte ısıtın. Köfteleri her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Köfteleri 3 dakika dinlendirirken ekmekleri tereyağıyla kızartın.
7. Ekmeklere marul, peynir dolgululu köfte, soğan ve turşu koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfte kenarlarını çok iyi kapatmak eriyen peynirin tavaya akmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, soğan halkası ve çilek patatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam