

# Juicy Lucy Burger

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Juicy Lucy burger, iki ince dana köftesinin arasına peynir hapsedip kesildiğinde akan çekirdek veren Minneapolis tarzı bir burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 700 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 160 gr Cheddar peyniri

### Servis için

- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates
- 8 dilim Kornişon turşu

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez

## Yapılış

1. Kıymayı ince köfteye ayırıp üçe yassılaştırın.
2. Cheddar peynirini 4 küçük yığıl yapın.
3. Dört köftenin ortasına peynir koyup kalan köftelerle kapatın.
4. Kenarları parmakla bastırarak tamamen mühürleyin.
5. Döküm tavayı 230°C üstüne ısıtın.
6. Köfteleri her yüzü 4 dakika pişirip 3 dakika dinlendirin.
7. Brioche ekmekleri kızartıp mayonez, marul, domates, turşu ve köfteyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kenarları iyice kapatmak peynirin tavaya akmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, marul ve sıcak patates kızartmasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta