

Kahvalt1 Burger Yumurta Bacon

Toplam 38 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açlıklar10/10

Kahvalt1 burger, dana köfteyi ç1t1bacon, eriyen peynir ve akşkan yumurtayla birleştiren doyurucu brunch tabağ1d1r.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana k1ymayüzde 20 yağlı
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.8 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 8 dilim Bacon
- 4 adet Yumurta
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağ

Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Acısos

Yapılış

1. Dana k1ymay1gevşek köfteye ayırıp tuz ve karabiberle baharatland1r1n.
2. Bacon dilimlerini tavada 5 dakika ç1t1tana kadar pişirin.
3. Mayonez ve acısosu karıştırtı burger sosunu hazırlayın.
4. Köfteleri sıcak döküm tavada her yüzü 3 dakika pişirin, son dakikada cheddar peyniri ekleyin.
5. Susamlı burger ekmeklerini tereyağla kızartın.
6. Yumurtaları ayrı tavada sarımsaklı kalacak şekilde 3 dakika pişirin.
7. Ekmeklere sos, köfte, bacon ve yumurta koyup bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı son dakikada pişirmek sarımsaklı burgerin üzerine sıcak ve parlak akması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Hash brown patates ve domatesli yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam