

Korean Bulgogi Burger

Toplam 42 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Korean bulgogi burger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi soya, sarımsakzencefil, susam ve kimchi mayoneziyle Kore usulü tatlı tuzlu bir burgere çevirir.

Malzemeler

Köfte için

- 650 gr Dana kıyma
- yüzde 20 yağlı
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 3 dal Taze soğan

Sos için

- 0.5 su bardağı Mayonez
- 0.5 su bardağı Kimchi
- 1 yemek kaşığı Gochujang

Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 2 su bardağı Kırmızı lahana
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılış

1. Soya sosu, esmer şeker, ezilmiş sarımsakzencefil ve susam yağı karıştırın.
2. Dana kıymaya ince doğranmış taze soğan sosun yarısını hazıkçe harmanlayın.
3. Harcı köfte yapıp 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Kimchi, mayonez ve gochujang karıştırıp sos yapın.
5. Köfteleri çok sıcakta her yüzü 3 dakika pişirin, kalan sosu son 1 dakikada sürün.
6. Susamlı ekmeği kızartıp kırmızı lahanayı ince doğrayın.
7. Ekmeklere kimchi mayonezi, bulgogi köfte, lahana ve susam koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu köfte harcına fazla eklemeyin, şekerli marinasyon tavada çabuk renk alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu daikon, ince lahana ve soğuk salatalıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

Yumurta