

Lamb Halloumi Burger

Toplam 41 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~720 kcal

Lamb halloumi burger, baharatlı kuzu köfteyi k1 zarfı hellim, naneli yoğurt ve yumuşak ekmekle Akdeniz esintili bir burgere taşır.

Malzemeler

Köfte için

- 650 gr Kuzu kıyma
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 240 gr Hellim peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 avuç Roka

Sos için

- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Taze nane
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Kuzu kıyma kimyon, kişniş, tuz ve karabiberi nazikçe karıştırın.
2. Karışımın köfte yapıp 10 dakika soğutun.
3. Yoğurt, doğranmış nane ve limon suyunu karıştırarak sos hazırlayın.
4. Döküm tavayı 230°C üstüne 15 dakika ısıtın. Köfteleri her yüzü 4 dakika pişirin.
5. Hellimi dilimleyin ve aynı tavada her yüzü 1 dakika kızartın.
6. Burger ekmeklerini kızartın. Soğanı ince dilimleyin.
7. Ekmeklere naneli yoğurt, roka, kuzu köfte, hellim ve soğan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Hellimi köfteden sonra aynı tavada kızartmal peynirin yüzeyine etin aromalı yağın ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, köz biber ve ç1t patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt