

Luther Burger

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~780 kcal

Luther burger, yüzde 20 yağlı dana köfteyi cheddar, dana bacon ve kızarmış glazeli donut arasına koyan tatlı tuzlu Amerikan burgeridir.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Yüzde 20 yağlı dana kıyma
- 1 tatlı kaşık tuz
- 0.5 çay kaşığı karabiber

Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 8 dilim Dana bacon
- 4 adet Buğday unu ve yumurta içeren glazeli donut
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 8 dilim Kornişon turşu

Yapılışı

1. Kıymayı doğurmadan dört eşit köfteye ayırın tuz ve karabiberle tatlandırın.
2. Dana bacon dilimlerini tavada 6 dakika kızartarak kenara alın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne çıkarın ve kızdırın.
4. Köfteleri tavaya koyup ilk yüzlerini 3 dakika mühürleyin.
5. Köfteleri çevirip cheddar ekleyin ve 3 dakika daha pişirin.
6. Donutları ortadan ikiye kesin, kesik yüzlerini tereyağıyla 30 saniye kızartın.
7. Donutları arasına köfte, erimiş cheddar, dana bacon ve kornişon koyup sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Donutu sadece kesik yüzünden kızartarak şekerli yüzeyi yakmadan ekmek gibi taşıyın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına kornişon turşu ve sade lahana salatası koyun.

Alerjenler

— — —

Gluten

Süt

Yumurta