

# Mantarlı Swiss Burger

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 9/10

Mantarlı Swiss burger, sulu dana köfteyi sotelenmiş mantar, erimiş İsviçre peyniri ve sarımsakla birleştiren doyurucu burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber

### Servis için

- 350 gr Kültür mantarı
- 2 yemek kaşık Tereyağı
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği

### Sos için

- 4 yemek kaşık Mayonez
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşık Dijon hardalı

## Yapılışı

1. Dana kıymasını leşit köfteye ayırarak ortasına tıfifçe bastırın.
2. Kültür mantarını dilimleyin.
3. Tereyağın yarısını da mantarları 8 dakika rengi dönene kadar soteleyin.
4. Mayonez, ezilmiş sarımsak ve Dijon hardalını karıştırın.
5. Köfteleri sıcak tavada her yüzü 3 dakika pişirin, son bölümde İsviçre peyniri ekleyin.
6. Burger ekmeklerini kalan tereyağıyla kızartın.
7. Ekmeklere sos, köfte, mantar ve üst ekmek koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarları tavada kalabalıktanmeden pişirmek suyunu hızlıca kurur ve lezzetini yoğunlaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nroka salatas 1ve f1rpatates ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam

Hardal