

# Mavi Peynirli Burger

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Mavi peynirli burger, yüzde 20 yağlı dana köftesini keskin peynir, karamelize soğan ve susamlı ekmelele buluşturan güçlü aromalı bir Amerikan burgeridir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 0.8 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 100 gr Mavi peynir
- 2 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates

### Sos için

- 4 yemek kaşığı Mayonez

## Yapılışı

- Soğanları ince piyazlı doğrayın.
- Tereyağında soğanları 2 dakika yumuşayıp renk alana kadar pişirin.
- Kıymayı dört eşit köfteleye ayırarak yüzünü tuz ve karabiberle lezzetlendirin.
- Döküm tavayı 230°C üstüne kadar ısıtın. Köfteleri 3 dakika mühürleyin.
- Köfteleri çevirin, mavi peyniri üstlerine paylaştırdıktan sonra 10 dakika daha pişirin.
- Burger ekmeğini kesik yüzleri alta gelecek şekilde tavada 1 dakika kızartın.
- Ekmeğe mayonez sürün; marul, domates, köfte ve karamelize soğanla burgerleri kapatın.

### PÜF NOKTASI

Mavi peyniri köfte tavadan çıkarırken, keskin aroması yanmadan yumuşar.

### SERVİS ÖNERİSİ

F1r patates, kornişon turşu ve buzlu limonatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Yumurta