

# Melbourne Pancar Relishli Tavuk Burger

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~455 kcal

Avustralya usulü pancar relishli tavuk burger, tavuk köftesini pancar turşusu, marul ve yoğurt sosla renkli bir sandviçe taşır.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk kıyma
- 4 adet Burger ekmeği
- 0.8 su bardağı Pancar relish
- 4 yaprak Marul
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Tavuk kıymayı yoğurtla yoğurup 4 köfte yapın.
2. Köfteleri 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Tavuk köftelerini tavada iki yüzü toplam 12-14 dakika pişirin.
4. Yoğurt ve hardal karışımını burger ekmeklerine sürün.
5. Burgerleri marul, tavuk köftesi ve pancar relish ile kapatın.

### PÜF NOKTASI

Tavuk köftesini 10 dakika soğutmak tavada dağılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fırın patates ve ekstra pancar relish ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal