

# Miso Mantarlı Halloumi Burger

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Miso mantarlı halloumi burger, portobello mantarları misolu tereyağla kızaraltılarak halloumi ve roka ile vejetaryen bir burger yapar.

## Malzemeler

### Köfte için

- 4 adet Portobello mantar

### Servis için

- 250 gr Halloumi peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 2 adet Domates
- 2 su bardağı Roka
- 1 adet Kirmizi soğan

### Sos için

- 2 yemek kaşığı Beyaz miso
- 80 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Tereyağı beyaz miso, soya sosu ve rendelenmiş sarımsakla karıştırın.
- Mantar saplarınıın yüzeylerine misolu tereyağı sürün.
- Mantar ve soğanı zgarada 10 dakika, arada çevirerek pişirin.
- Halloumi dilimlerini doğrudan ateşte her yüzü 2 dakika kızartın.
- Ekmeğin kesik yüzlerini kalan misolu tereyağla zgarada kızartın.
- Domates ve rokayı hazırlayın.
- Ekmeğe mantar, halloumi, soğan, domates ve rokayı dizip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarları 150°C'de pişirmek için kızartma kağıdını sulu bırakın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında 1 tatlı patates ve acı sos koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Soya