

Oklahoma Soğan Burger

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Oklahoma soğan burger, yüzde 20 yağlı dana kıymayla ince soğanla sıcak tavada ezerek çikene arlı şulu bir smash burger yapar.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Dana döş kıyma (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber

Servis için

- 3 adet Kuru soğan
- 8 dilim Amerikan peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 12 dilim Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul

Sos için

- 3 yemek kaşık Ketçap
- 3 yemek kaşık Mayonez

Yapılışı

1. Soğanları çok ince yarım ay doğrayın.
2. Kıymayı öğürmadan 8 adet 80 gramlık top haline getirin.
3. Döküm tavayı veya griddle yüzeyini 230°C üstüne çikene kadar ısıtın.
4. Et topları tavaya koyup üstlerine soğan paylaştırarak spatulayla ince bastırın.
5. Köfteleri 90 saniye mühürleyip tuz ve karabiber ekleyin.
6. Köfteleri çevirin, peyniri koyup 60 saniye eritin.
7. Ekmekleri kızartıp sos, marul, çift köfte ve turşuyla burgerleri kurun.

PÜF NOKTASI

Soğan köftenin üstüne bastırılarak hem buhar verir hem de griddle yüzeyinde tatlı bir kabuk oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, hardalsız klasik burger sosu ve ç1t1patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

Yumurta