

# Oklahoma Soğanlı Burger

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~560 kcal

Açılış 9/10

Oklahoma soğanlı burger, ince dilim soğan yüzünde 20 yağlı dana köfteye bastırılarak sıcak yüzeyde kızartılarak pişiren diner klasiğidir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 480 gr Dana döş k1yma (%20 yağlı)
- 2 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

### Servis için

- 4 dilim Amerikan peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 1 yemek kaşık Tereyağ
- 8 dilim Kornişon turşu

## Yapılışı

1. Kuru soğanları çok ince yarımaya doğrayıp fazla suyunu alın.
2. Dana k1ymayı öğürmeden 8 adet 60 gr top yapın.
3. Döküm tavayı 230°C üstüne 1kanak kadar 5 dakika ısıtın.
4. K1yma toplarını tavaya koyun, üstlerine soğan paylaştırdıktan sonra patulayla ince bastırın.
5. Köfteleri 90 saniye mühürleyin, tuz ve karabiber serpip çevirin.
6. Peynir dilimlerini ekleyip 60 saniye daha pişirin.
7. Ekmekleri tereyağla kızartıp pişer köfte ve turşuyla burgerleri kapatın.

### PÜF NOKTASI

Soğan çok ince kesmek köftenin yüzeyine yapışmasını ve k1s sürede karamelize olmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Turşu, patates kızartması ve soğuk limonatayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt