

# Pastrami Swiss Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Pastrami Swiss burger, sıcakdana köftenin üstüne ince pastrami, İsviçre peyniri ve hardal mayonez koyarak deli sandviç tadında burger formuna taşır.

## Malzemeler

### Köfte için

- 650 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

### Servis için

- 180 gr Pastrami
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 4 adet Burger ekmeği
- 8 dilim Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul

### Sos için

- 4 yemek kaşık Mayonez
- 2 tatlı kaşık Dijon hardalı

## Yapılışı

- Dana kıymasını gevşek köfteleye ayırıp tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Döküm tavayı 230°C üzerine ısıtın.
- Köfteleri her yüzü 3 dakika olacak şekilde mühürleyin.
- Köftelerin üstüne pastrami ve İsviçre peyniri koyup 1 dakika eritin.
- Burger ekmeklerini kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
- Mayonez ve Dijon hardalını karıştırın.
- Ekmeklere sos, marul, köfte ve kornişon koyup sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pastramiyi köftenin üstünde kızartmadan kokusunu açar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lahana turşusu, kornişon ve fırpatatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal