

# Patty Melt Burger

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 10/10

Patty melt, dana köfteyi karamelize soğan, eriyen peynir ve kızarmış çavdar ekmeğiyle birleştiren burger ile tost arasındakİ güçlü bir klasiktir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1.3 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber

### Servis için

- 3 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşık Tereyağ
- 8 dilim Çavdar ekmeği
- 4 dilim İsviçre peyniri
- 4 dilim Cheddar peyniri

## Yapılış

1. Kuru soğanları ince piyazlı doğrayın.
2. Tereyağın yarısını soğanları 8 dakika kısık ateşte karamelize edin.
3. Dana kıymasını yassı köfteleye ayırın ve tuz ve karabiberle baharatlayın.
4. Köfteleri sıcak tavada her yüzü 3 dakika pişirin.
5. Çavdar ekmeğine peynir, köfte, karamelize soğan ve tekrar peynir koyun.
6. Kalan tereyağıyla sandviçleri tavada iki yüzü toplam 6 dakika bastırarak kızartın.
7. Peynir eriyince patty meltleri ikiye kesip bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı acele etmeden koyu altı renge getirmek patty meltin tatlı ana lezzetini kurar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi salatalık, lahana salatası ve sade patatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt