

Peanut Butter Bacon Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~710 kcal

Peanut butter bacon burger, dana köftenin tuzlu suyunu çitbacon ve 11yer fıstık ezmesinin tatlıtuzlu dengesiyle tamamlar.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana döş k1yma (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 8 dilim Dana bacon
- 4 adet Burger ekmeği
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Sos için

- 0.5 su bardağı Yer fıstık ezmesi
- 1 tatlı kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Acısos

Yapılışı

1. Yer fıstık ezmesi, bal ve acısosu küçük tavada 1 dakika 111kapatın.
2. Dana bacon dilimlerini orta ateşte 6 dakika 111kapatın.
3. Dana k1ymayı bğurmadan 4 köfte şeklinde bastırın.
4. Döküm tavay 230°C üstüne 1s111 köfteleri tuz, karabiberle tatlandırın.
5. Köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin, son dakikada cheddar peyniri ekleyin.
6. Burger ekmeklerini tereyağıyla 1 dakika k1zartın.
7. Ekmeklere yer fıstık sosu, köfte ve bacon koyup s1calkapatın.

PÜF NOKTASI

Yer fıstık ezmesini k1sal s1tma kmeğe sürmeyi kolaylaştırır ve köftenin s1calkıylapürüzsüz birleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nnce patates k1zartmas1e ekŐi salatal1kurŐusu koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yer f1Ő1