

# Teriyaki Ananas Burger

Toplam 46 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Teriyaki ananas burger, soya bazlı parlak sosu, 1 zgaralı ananas ve yüzde 20 yağlı dana köftesiyle tatlı tuzlu dengesi yüksek bir burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Sos için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Esmere şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 1 diş Sarımsak

### Servis için

- 4 adet Ananas halkası
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

## Yapılışı

1. Soya sosu, esmer şeker, pirinç sirkesi, rendelenmiş zencefil ve sarımsak küçük tavada 5 dakika koyulaştırın.
2. Kıymayı dört köfte yapın tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Ananas halkalarını tavada her yüzü 2 dakika mühürleyin.
4. Döküm tavayı 230°C üstüne 15 dakika köfteleri 3 dakika pişirin.
5. Köfteleri çevirin, teriyaki sosla fırçalayın 1 dakika daha pişirin.
6. Burger ekmeğini kızartın ve altlarına marul yerleştirin.
7. Köfte, 1 zgaralı ananas ve 1 yemek kaşığı sosla burgerleri kapatın.

### PÜF NOKTASI

Ananas köfteden önce mühürleyin, meyve suyu tavada hafif karamelize olur.

## SERVIS ÖNERİSİ

Susamlı salatalıkurşusu ve fırtatlıpatatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Soya