

Teriyaki Ananas Burger

Toplam 36 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Teriyaki ananas burger, dana köfteyi soya bazlı parlak sos, kızarmış ananas ve eriyen peynirle tatlı tuzlu dengede buluşturur.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyma
- 20 yağlı
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Sos için

- 4 yemek kaşık Soya sosu
- 2 yemek kaşık Esmer şeker
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşık Taze zencefil

Servis için

- 4 adet Ananas halkası
- 4 dilim Mozzarella peyniri
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 2 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Soya sosu, esmer şeker, ezilmiş sarımsak ve rendelenmiş zencefil küçük tencerede 5 dakika koyulaştırın.
2. Dana kıyma köfteleye ayırıp tuz ve karabiberle baharatlandırın.
3. Ananas halkalarını kağıt havluyla kurulaştırın.
4. Döküm tavaya çok sıcak hale getirip köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin.
5. Köftelerin üzerine teriyaki sos ve mozzarella peyniri ekleyip 1 dakika eritin.
6. Ananas halkalarını aynı tavada iki yüzü toplam 2 dakika mühürleyin.
7. Susamlı ekmeğe köfte, ananas ve ince doğranmış taze soğan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Ananas köfteyle aynı sıcak yüzeyde kısık ateşte mühürlemek sosun tatlı tuzlu ağızda karamel hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Susamlı salatalıkurşusu ve ç1t1patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Soya

Susam