

Texas Brisket Burger

Toplam 38 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~740 kcal

Texas brisket burger, yüzde 20 yağlı dana köftenin üstüne tütsülenmiş brisket, cheddar, barbekü sos ve turşu koyan doyurucu bir Amerikan burgeridir.

Malzemeler

Köfte için

- 640 gr Dana kıyma (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Servis için

- 240 gr Tütsülenmiş brisket
- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Buğday burger ekmeği
- 8 dilim Kornişon turşu
- 1 adet Kırmızı soğan

Sos için

- 4 yemek kaşık Barbekü sos

Yapılışı

- Kıymayı yağmadan 4 köfteye ayırıp pişirmeden hemen önce tuz ve karabiberle baharatlayın.
- Döküm tavayı veya griddle yüzeyini 230°C üzerine ısıtın.
- Köfteleri tavaya alıp üst yüzünü 2 dakika mühürleyin.
- Köfteleri çevirin, cheddar ekleyip 2 dakika daha pişirin.
- Brisketi tavada 1 dakika ısıtın, ekmeği kesik yüzlerinden kızartın.
- Kırmızı soğanı ince halka doğrayın.
- Ekmeğe barbekü sos, köfte, brisket, soğan ve kornişon koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Brisketi sadece ısıtmanın pişirmek etin kurumaması ve duman aromasının çıkması için yeterlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kornişon turşu, lahanalar ve fırın patatesle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt