

Tzatzikili Kuzu Burger

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Tzatzikili kuzu burger, kuzu kıyma, kekik ve kimyonla yoğurup salatalık, yoğurt sosuyla Akdeniz karakterli bir burger haline getirir.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Kuzu kıyma
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 0.5 çay kaşık Kimyon
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Sos için

- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 adet Salatalık
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Mor soğan
- 2 adet Közlenmiş kırmızı biber

Yapılış

1. Salatalığı rendeleyip suyunu sıkın.
2. Süzme yoğurt, salatalık, sarımsak ve limon suyunu tzatziki sos yapın.
3. Kuzu kıyma, kekik, kimyon, tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun.
4. Harcı köfteleye ayırıp buzdolabında 10 dakika dinlendirin.
5. Kuzu köfteleri sıcak tavada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Burger ekmeğini kırmızı soğanı ince dilimleyin.
7. Ekmeklere tzatziki, köfte, köz biber ve mor soğan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuzu köfteleri piştikten sonra 3 dakika dinlendirmek et suyunun ekmeği ıslatmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber, mor soğan ve limonlu patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt