

# Wagyu Burger

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~720 kcal

Açılış 10/10

Wagyu burger, yüksek yağ mermerli kıymaya sade baharatla kıyılmış mührleyip brioche, cheddar ve keskin turşuyla dengeler.

## Malzemeler

### Köfte için

- 640 gr Wagyu dana kıyma
- 1 tatlı kaşık tuz
- 0.5 çay kaşık karabiber

### Servis için

- 4 dilim Cheddar peyniri
- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 8 dilim Kornişon turşu
- 4 yaprak Marul

### Sos için

- 3 yemek kaşık Mayonez
- 1 tatlı kaşık Dijon hardalı

## Yapılış

1. Wagyu kıymayı köfteleye ayırarak yoğurmadan şekil verin.
2. Döküm tavayı 230°C üzerine ısıtın.
3. Köfteleri tuz ve karabiberle tatlandırıp her yüzünü 2.5 dakika pişirin.
4. Cheddar peynirini ekleyip 1 dakika eritin.
5. Brioche ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartın.
6. Mayonez ve Dijon hardalını keşmiş ekmeklere sürün.
7. Marul, köfte ve kornişonla burgerleri hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Wagyu köfteyi fazla bastırılmaları için yağlı tavaya akması azaltın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış soğan halkası ve ekşi turşuyla sade servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal