

Çedarlı Füme Kaburga Burger

Hamburger yaparken en önemli bileşen tabii ki hamburger köftesidir. Amasya Et Ürünleri fabrikasında kaburganın üzerindeki yağlı kısımdan çıkartılan etle yapılan özel hamburger köftesi, ızgarada pişerken içeriğindeki yağ sayesinde kurumayarak sulu ve lezzetli olarak pişirilmeye en uygun ettir. Ayrıca kömür ızgarasında pişiremediğiniz zamanlarda içerisine ekleyeceğiniz dana füme ile o isli mangal tadını yakalayabilirsiniz.



MALZEMELER

- o 1/2 paket Amasya Et Ürünleri Kaburga Hamburger Köfte (4x80gr)
- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Füme Et (130 gr)
- o 4 dilim çedar peyniri
- o 2 dilim domates
- o 4 dilim marul
- o 2 dilim beyaz soğan
- o 2 adet salatalık turşusu (uzunlamasına dilimlenmiş)
- o 2 adet hamburger ekmeği

YAPILIŞI

Izgara tavasını ısıtıp üzerine hamburger köftesini koyun ve bir dakika sonra arka tarafını çevirin. Köfteniz pişerken birer dakika arayla arkalı önlü çevirerek pişirin.

Toplamda pişirme süresinin 4 dakikayı geçmemesine dikkat edin.

En son üzerine çedar peynirini koyup bir kapak kapatın ve peynirin erimesini bekleyip ocaktan alın.

Hamburger ekmeğinizi ikiye kesip alt kısmından başlayarak sırasıyla marul, domates, salatalık turşusu, hamburger köftesi, dana füme et, beyaz soğan, çedar peynirli hamburger köftesi ve tekrar marul koyarak tamamlayın.

İçerisine sevdiğiniz soslardan ekleyebilirsiniz (mayonez, ketçap, hardal, barbekü sos gibi). Ayrıca dilerseniz hamburgerinizi ortadan ikiye kesip kesilen yüzeylerini tekrar kızgın ızgara tavasına koyarak ızgara izi verebilirsiniz.

Püf Noktaları: Köftenizi pişirirken bir tarafının çok fazla pişip kurummasına izin vermeyin. Düzenli aralıklarla arkalı önlü çevirerek pişirirseniz daha sulu ve lezzetli hamburger köftesi pişirmiş olursunuz.