

## Cheddarlı ve Füme Etli Antrikot Burger

2-3 kişilik

- 1 paket Amasya Et Ürünleri Antrikot
- 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Füme Et 130 g
- 2 adet hamburger ekmeği
- Cheddar Peyniri
- 1 adet Kırmızı Soğan
- Turşu (isteğe göre)
- Zeytinyağı
- Tuz
- 1 çay kaşığı Toz şeker (karamelize soğan için)
- 2 adet Patates
- Ayçiçek yağı
- Hot Barbekü Sos
- Cafe de Paris Sos
- ¼ su bardağı su



Tavaya zeytinyağı koyun ve ısınmasını bekleyin. Isınan tavaya jülyen kestiğiniz kırmızı soğanları atın. Soğanların biraz yumuşamasını bekleyin, sotelemeye devam edin. Daha sonra şeker ilave edin ve sotelemeye devam edin. Soğanlar karamelize olana kadar orta ateşte soteleyin. Yanmaların başladığını görürseniz, tavanın kenarından su ilave edin ve işleme devam edin. Soğanlar karamel rengini alınca tavanın altını kapatın.

Amasya Et Ürünleri antrikotu zeytinyağı ve kaya tuzu marine edin. Tavayı ısıtın ve antrikotları önlü arkalı pişirin. Pişirdiğiniz antrikotları dinlendirip dilimleyin. Hamburger ekmeklerinin üzerine antrikot ve füme etleri yerleştirin.

Antrikot ve füme etlerin üzerine cheddar peynirlerinizi koyun ve bir tavaya alın. Tavanın ağzını bir kapakla kapatarak cheddar peynirleri eritin. Diğer malzemelerinizi üzerine ekledikten sonra hamburger ekmeğinin üst kısmını kapatın.

Yanına derin yağda kızarttığınız patatesler, hot barbekü sos ve cafe de paris sos ile servis edin.