

Mantarlı Swiss Burger

Sote mantar ve erimiş Swiss peyniriyle sulu Swiss mantarlı burger. Adım adım talimatlarla kolay ev yapımı tarif.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre kıyma
- 1 bardak mantar
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 diş sarımsak
- 4 ekmek
- 0 tuz
- 0 karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı italyan baharatı
- 4 dilim swiss peyniri

Yapılışı

- Burger köftelerini hazırlayın**

Büyük bir kapta 1 pound dana kıyma, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı biftek baharatını birleştirin. Baharatlar eşit dağılıncaya kadar ellerinizle nazikçe karıştırın, yaklaşık 30 saniye.
- Baharatlanmış eti 4 eşit porsiyona bölün ve her birini yaklaşık 4 inç genişliğinde ve $\frac{3}{4}$ inç kalınlığında köfte şekline getirin. Pişirme sırasında şişmeyi önlemek için başparmağınızla her köftenin ortasına sığ bir çukur basın.**
- Mantarları pişirin**

Büyük bir tavada orta ateşte 3 yemek kaşığı tereyağını eritin ve köpürene kadar ısıtın. 1 su bardağı

dilimlenmiş mantar, 1 diş kıyılmış sarımsak ve 1 çay kaşığı İtalyan baharatı ekleyin.

4 Mantar karışımını ara sıra karıştırarak, mantarlar altın kahverengi ve yumuşak olana kadar pişirin, yaklaşık 6-8 dakika. Ateşten alın ve sıcak tutun.

5 **Burger köftelerini pişirin**

Izgara tavayı veya büyük tavayı orta-yüksek ateşte sıcak olana kadar ısıtın. Burger köftelerini ilk tarafta üstlerine basmadan 4-5 dakika pişirin.

6 Köfteleri çevirin ve iç sıcaklık 160°F (71°C)'ye ulaşıncaya kadar orta pişmişlik için 3-4 dakika daha pişirin. Pişirmenin son dakikasında her köftenin üzerine 2 dilim Swiss peyniri yerleştirin.

7 **Burgerleri birleştirin**

Kalan 2 dilim Swiss peynirini pişmiş mantarların üzerine yerleştirin ve eriyene kadar nazikçe karıştırın. Her peynirli köfteyi ekmeğin alt kısmına yerleştirin.

8 Peynirli mantar karışımını her köftenin üzerine eşit şekilde kaşıklayın. Ekmeğin üst kısımlarıyla kapatın ve sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

Daha kolay porsiyonlama için, baharatlanmış et karışımını bir kaseğin içinde düzleştirin ve köfte şekli vermeden önce çeyrekler halinde çizmek için bıçak kullanın.

Her köftenin ortasında başparmakla bir çukur oluşturarak, pişirme sırasında burgerlerin şişmesini önleyin ve eşit kalınlık sağlayın.

Köftelerinizi ekmeğinizden yaklaşık 1/2 inç daha büyük yapın çünkü pişirme sırasında küçülecek ve mükemmel şekilde oturacaklardır.

Mantar ve sarımsak karışımını fazla pişirmeyin - sarımsak fazla piştiğinde acı olur, bu yüzden dikkatle takip edin.

Burgerlerin pişmesinden sonra bir dakika dinlendirin ki etlerin sularının tekrar dağılmasını sağlayın.

Burger ekmeğinizizi hafifçe kızartın, daha iyi doku için ve sulardan ıslanmasını önlemek için.

Gıda güvenliği için burgerlerin iç sıcaklığının 160°F (71°C)'ye ulaştığından emin olmak için et termometresi kullanın.

Burgerler pişerken mantar karışımını folyo altında sıcak tutun, böylece birleştirirken her şey sıcak olur.