



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI HAMBURGER

<https://www.elele.com.tr>

2 hamburger ekmeđi
1 soğan
Marul yaprakları
Köftesi için:
350 g köftelik kıyma
1 kırmızı soğan
2 dilim bayat ekmek
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Zeytinyağı
Acılı domates sos için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
3 domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 Arnavutbiberi
1 tatlı kaşığı esmer şeker
2 tatlı kaşığı sirke

Köfte için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak yoğurun. İri parçalar kopartıp hamburger köftesi şekli verin. Zeytinyağında kızartın. Acılı domates sosu hazırlamak için zeytinyağını ısıtın. Ezdiğiniz sarımsakları hafif soteleyip küp doğradığınız domatesleri ilave edin. Salça ve ince doğradığınız Arnavut biberi, esmer şeker ve sirkeyi ekleyip domatesler iyice yumuşayana kadar pişirin. Hamburger ekmeklerini yağsız tavada hafif kızartın. Ekmeklerin içine önce birer kaşık acılı domates sos sürün. Üzerine kızarttığınız köfteyi yerleştirip halka dilimlediğiniz soğan ve bir marul yaprağı koyun. Tekrar bir yemek kaşığı acılı domates sos koyup diğer ekmekle hamburgerinizin üzerini kapatın. Sıcak servis yapın.



