



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGER VE SARIMSAKLI PATATES KIZARTMASI

- 200 g hamburger köftesi
- 1 Adet büyük hamburger ekmeği
- 100 g Sucuk
- 100 g Pastırma
- 20 g rokfor peyniri
- 20 g Cheddar Peyniri
- 20 g Gouda peyniri (bir tür yumuşak peynir)
- 20 g kırmızı soğan turşusu
- 30 g kızarmış soğan
- 15 g Mayonez
- 2 Adet jumbo soğan halkası
- Sarımsaklı patates kızartması için:
 - 1 Adet patates
 - 2 Çay Kaşığı terayağı
 - 2 Diş sarımsak
 - 1/2 Çay Kaşığı tuz

Hamburger köftelerini, sucuğu ve beykını ızgarada pişirelim. Ekmeği tavada hafifçe kızartalım. Hamburger ekmeğinin alt parçasının üzerine mayonez sürelim. Sırasıyla kırmızı soğan turşusunu, köftelerden birini, pastırmayı, Gouda ve cheddar peynirini, diğer köfteyi, sucuğu, erittiğimiz rokfor peynirini, kızarmış soğanı yerleştirelim ve ekmeği kapatalım. Jumbo soğan halkalarını da kızartıp hamburgerin yanına yerleştirelim. Veya bu tarifte olduğu gibi ahşap saplı bir bıçağı hamburgerin tam ortasına saplayalım ve ucuna da soğan halkalarını takalım.

Sarımsaklı patates kızartmasını hazırlamak için patatesleri soyup ince dilimler halinde keselim. Kızdırılmış yağda kızartalım. Bu arada rendelediğimiz sarımsağı eritilmiş tereyağında çevirelim, tuz ekleyelim. Patatesleri kızartma yağından aldıktan sonra bu karışımla harmanlayalım ve servise sunalım.

Dilimlenmiş ve dondurulmuş olarak satılan patateslerin lezzetini yakalamak istiyorsak şu yöntemi deneyebiliriz: Patatesleri dilimledikten sonra 130 derece kızdırılmış yağda 10 dakika pişirelim. Yağdan alıp soğuttuktan sonra nişasta ve su karışımına bulayıp derin dondurucuya atalım. Daha sonra kızartalım.

