FASULYE BURGER

Malzeme:
500 gr taze fasulye
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı kimyon
1 adet kabak
1 adet havuç
1/2 su bardağı ekmek
2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
Tuz
Karabiber
5-6 yaprak marul
200 gr kırmızı pancar
2 adet domates
Birkaç dal semizotu
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez
4 adet sandviç ekmeği

Taze fasulyeleri temizleyip küçük küçük doğradıktan sonra yumuşayıncaya kadar suda haşlayın. Soğanı soyup kıyın, sarımsakları temizleyip havanda ezin. Kırmızıbiberi temizleyip zar şeklinde doğrayın. Kabak ve havucun kabuklarını kazıyıp irice rendeleyin ve fazla suyunu çıkarmak için avucunuzun içinde sıkın. Haşlanıp süzülmüş fasulyeleri derin bir kaba aktarıp çatal yardımıyla iyice ezin. Kızartma tavasını yağlayın ve içine soğan, sarımsaklar ve biberleri yumuşayıncaya kadar birkaç dakika pişirin. Ocaktan alın. Karışım soğuyunca kimyon, rendelenmiş sebzeler ve ufalanmış ekmek kırıntılarını ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın. Sonra hazırladığınız karışımı dört parçaya bölün ve her parçayı sandviç ekmeğinin büyüklüğünde köfte haline getirin. Köfteleri düz bir tabağa yayıp üzerini streç bir folyo ile kapatın. Buzlukta 20 dakika bekletin. Yapışmaz yüzeyli bir kızartma tavasında ayçiçek yağını ısıtın. Fasulye köftelerinin her iki tarafını iyice kızartın. Sandviç ekmeğini enlemesine ikiye kesin. Ekmeklerin iç kısımlarını ızgarada kızartın. Sandviçlerin yarısına salata yaprakları, dilimlenmiş kırmızı pancar, dilimlenmiş domates, marul yaprakları ve semizotu yerleştirin. Fasulye köftesini yeşilliğin üzerine yerleştirin. İsteğe göre mayonez eşliğinde servis yapın.



Fotoğraf "vildan keleş" tarafından gönderildi. 06.03.2016

© lezzetler.com tarif no:47907 • adı:Fasulye Burger • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:39