



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FRANSIZ HAMBURGERİ

100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)  
1 büyük soğan (ince doğranmış)  
750 gr sığır kıyması  
1 yumurta (ırpılmış)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay kaşığı kekik  
60 gr (1/2 su bardağı) un  
1 orba kaşığı rafine yağ  
1/2 su bardağı elma sirkesi

Büyük boy bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Soğanları ekleyip 8 dakika, yumuşayınca kadar kızartınız.

Bir delikli kepçe ile soğanları tavadan alıp büyük bir kaseenin içine koyunuz. Kıymayı, 2 orba kaşığı tereyağı, yumurta, tuz, biber ve kekiği soğanlarla iyice karıştırıp yoğurunuz. (Tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz).

Kıyma karışımından yuvarlak köfteler yapıp una bulayınız. 1 çorba kaşığı tereyağı ve rafine yağı tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, köfteleri 3'er, 4'er kızgın yağın içine atıp 3-4 dakika kızartınız.

Köfteleri bir tabağa alıp sosu hazırlarken sıcak tutunuz.

Tavadaki köfteleri kızarttığınız yağı dökünüz. Aynı tavaya sirkeyi koyup harlı ateşte yarısını çekene kadar kaynatınız.

Kalan 2 orba kaşığı tereyağı kkk parçalara kesiniz. Tavayı ocaktan alıp, yağı parça parça katarak sirkeye karıştırınız. (Bir parça yağ eridikten sonra ötekini ekleyiniz.) Bütün tereyağı eridikten sonra, sosu köftelerin üstüne döküp hemen servis ediniz.

Not: Fransız hamburgeri, istenirse önceden hazırlanıp buzdolabında saklanabilir.