



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİ BURGER

Gülhan Kara

750 Gr. Köftelik Kıyma
1 Adet Kiyılmış Kuru Soğan
3 Dilim Islatılmış Bayat Ekmek
1 Adet Yumurta
1/2 Demet Kiyılmış Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
10 Dilim Çedar Peyniri
Yuvarlak Kesilmiş Domates Dilimleri
Kıvırcık Yaprakları
Ketçap
Mayonez
10 Adet Mini Hamburger Ekmeği

Kıymayı bir kaba alıp ekmek içi, yumurta, soğan, maydanoz, tuz, kimyon ve karabiberi kıymaya ekleyip güzelce yoğurun. Elinizi ıslatarak karışımdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp avuç içinde yassılarak köfteleri hazırlayın. Fırın kabına dizip 200 derece fırında pişirin. Burger ekmeklerinin iç yüzeyine ketçap-mayonez karışımı sürüp domates dilimi, köfte ve çedar peynirini yerleştirip iki ekmeğin arasında sıcak olarak servis yapın.