



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞUM GÜNÜ HAMBURGERLERİ

Elif Korkmazel

600 gram kıyma

1 yumurta

1 soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı galeta unu

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı hardal

Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Sosu için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı salça

10 adet salatalık turşusu

Hamburger ekmekleri

Öncelikle kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı, galeta ununu, yumurtayı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada 5 dakika kadar pişirip üzerine 1 çay bardağı kadar su ekleyin ve bir taşım kaynatın. Köfteleri az yağlı bir tavada kızartın. Fırın tepsisine alın. Üzerine salçalı karışımı dökün. Fırında 5 dakika bu şekilde pişirin. Daha sonra kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri yerleştirip, salatalıklı süsleyip servis yapın.