



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI HAMBURGER

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 adet soğan

3 çorba kaşığı galeta unu

2 çorba kaşığı hardal

2 çorba kaşığı salça

Tuz, karabiber, kekik, kimyon

Ayrıca

2 çorba kaşığı ketçap

2 çorba kaşığı mayonez

1 adet soğan

3 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kırmızıbiber

Marul yaprağı

2 adet hamburger ekmeği

Derin bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, galeta unu, hardal, salça ve baharatları koyup yoğurun. Bu köfte harcından iki adet iri köfteler yapın. İsterseniz fırında ya da ızgarada pişirebilirsiniz. Soğanı rendeleyin ve mayonezle beraber karıştırın. Salçaya ezilmiş sarımsak, kırmızı pul biber koyup iki adet karışım elde edin. Hamburger ekmeğinin alt kısmına salçalı karışımı, üzerine de mayonezli soğanlı karışımı sürün. Kızarttığınız köfteleri de koyup marul yaprağını ve ekmeğin diğer yarısını üzerine kapatıp servis yapın.