



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİRFRYER&APOS;DA HAMBURGER

- 150 gram dana kıyma
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 adet burger ekmeđi
- 1 dilim domates
- 1 yaprak marul
- 1 adet salatalık turşusu
- 1 tatlı kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı mayonez

Kıymaya tuz ve karabiber ekleyin, yoğurmadan sadece harmanlayın.

Burger köftesi şekli verip buzdolabında yarım saat dinlendirin. Bu aşamada derseniz farklı baharatlar da ekleyebilirsiniz.

Airfryer'ı et modunda çalıştırın ve 4 dakika ısınmaya bırakın.

Burger köftesini sıcak hazneye yerleştirin ve pişirme işlemine başlayın.

Her 2-3 dakikada bir köftayı ters çevirin. Orta pişmiş köfte için 10, iyi pişmiş köfte için bu işlemi 12 dakika boyunca devam ettirin.

Burger ekmeđini ortadan ikiye kesin ve mayonezi her iki yüzeyine sürün.

Pişen köftayı hazneden çıkarın. Ekmekleri hazneye içleri yukarı bakacak şekilde yerleştirin ve 1 dakika kızartın.

Kızaran ekmeklerin bir yüzeyine ketçap, diđer yüzeyine hardal sürün.

Köftayı, turşuyu, domatesi ve marulu da kat kat yerleştirin ve ekmeğin üstünü kapatıp servis edin.

