



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVOKADOLU HAMBURGER

Hamburger Köftesi:

300 g kıyma

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kişniş

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı sarımsak tozu

1 tatlı kaşığı fajita

1 çay kaşığı karabiber

Avokado Sosu:

1 adet avokado

20 g bal

10 ml limon suyu

2-3 dal taze kişniş

1 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Zeytinyağı

Karamelize soğan:

1 adet orta boy soğan

20 g esmer şeker

Zeytinyağı

Servis için:

Pınar Dilimli Burger Peyniri

1 adet hamburger ekmeği

1 adet marul yaprağı

½ adet kırmızı soğan

Turşu

Hamburger köftesi için tüm malzemeleri bir kapta karıştırın. Köftelere şekil verip dinlenmesi için buzdolabında bekletin.

Karamelize soğan için soğan ince uzun doğrayın. Doğranmış soğanlarını 1,5 yemek kaşığı sıvı yağ eklediğiniz tavada soteleyin. Karamelize olana kadar pişirin.

Avokado sosu için bir çatal yardımıyla avokadoları kapta ezin. Üzerine tüm malzemeleri ekleyip ezerek karıştırın.

Hamburger köftelerini kızgın tavada kızartın. Ocaktan almadan 2 dakika önce Pınar Dilimli Burger peynirlerini köftelerin üzerine yerleştirin üzerine kapatarak erimesini sağlayın. (İsteğe göre 1'er ya da 2'şer tane koyabilirsiniz.)

Arzuya göre Hamburger ekmeğininizi kızartabilirsiniz. Üst ekmeğe Avokado sosunu sürün. Alt ekmeğin üzerine marulu yerleştirin, üzerinde peynir bulunan hamburger alın. Karamelize edilmiş soğanları ekleyip hamburgeri sıcak olarak servis edin.

