AVOKADOLU HİNDİ HAMBURGER

4 adet hamburger ekmeği
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet arpacık soğan
500 gram hindi kıyması
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tavuk baharatı
2 yemek kaşığı galeta unu
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Servisi İçin:
1 yemek kaşığı mayonez
1/2 demet taze roka yaprağı
1 adet domates
1 adet olgun avokado

Kabuğunu sıcak suda bekleterek, kolayca soyduğunuz arpacık soğanları küçük parçalar halinde doğrayın.
Zeytinyağını bir tavada kızdırın.
Soğanları, hafif bir renk alana kadar soteleyin.
Ayrı bir kaba alarak soğutun.
Hindi kıyması, galeta unu, karışık tavuk baharatı, rendelenmiş kaşar peyniri, sote arpacık soğanlar, tuz ve karabiberi geniş bir kapta yoğurarak köfte harcını hazırlayın.
Harcı dört eşit parçaya bölerek yaklaşık 2 cm. kalınlığında, yassı köfteler hazırlayın. Pişme esnasında küçülmemeleri için orta kısımlarına parmağınızla hafifçe bastırın.
Köfteleri, yağsız tavada arkalı önlü ters çevirerek renk alana kadar pişirin.
Bu şekilde iç kısımlarının sulu, dışının çıtır olacağını unutmayın.
Hamburgerin servisinde kullanmak üzere; domatesi halka halka dilimleyin.
Ortadan ikiye kesip, çekirdeğini çıkardığınız olgun avokadoyu ince ince dilimleyin.
Körpe roka yapraklarını yıkadıktan sonra kurutun.
Hamburger ekmeklerini ızgarada ısıtın.
Hamburger ekmeklerinin taban kısımlarına mayonezin yarısını sürün.
Roka yapraklarını yerleştirin.
Köfteleri üzerine ekleyin.
Biraz mayonez sürüp, domates ve avokado dilimleri ile hamburger ekmeklerini kapatın.
Daha sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:156762 • adı:Avokadolu Hindi Hamburger • gönderen:Doctor • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:00