



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAZLAMA BURGER

Köftesi için:

500 g orta yağlı köftelik kıyma, (kaburga bölümü, tercihen çift çekilmiş olmalı)

1 paket Bizim Mutfak Köfte Harcı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı pekmez

Ayrıca:

Bazlama Ekmeği

Dilimlenmiş domates, turşu, kıvırcık marul, hardal

Köfte Harcı'nı, hardalı, pekmezi ve zeytinyağını karıştırın.

Kıymayı ekleyip yoğurun.

Köfte hamurundan 4 eşit parça elde edin.

Bazlama ekmeğinin büyüklüğünde şekillendirin.

1-2 tatlı kaşığı yağ ilave edilmiş tavada her iki tarafını kızartın.

Bazlama ekmeğinizi enine ikiye kesin.

Sırasıyla marul yapraklarını, köfteyi, dilimlenmiş domatesi, turşuyu ve tekrar marul yaprakları ile bazlama burgeri tamamlayın.

Dilerseniz patates kızartması ile birlikte servis yapın.

