



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BURGER

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 soğan

2 çorba kaşığı galeta unu

3 dal maydanoz

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı ketçap

1 çorba kaşığı hardal

Tuz, karabiber, kekik

Kızartmak için sıvı yağı

4 adet hamburger ekmeği

3 adet patates kızartmak için

2 adet sarı dolmalık biber

100 gram kaşar peyniri

1 çorba kaşığı tereyağı

Köfteyi yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan, hardal, ketçap, galeta unu, kıyılmış maydanoz ve ezilmiş sarımsağı iyice elinizle yoğurun. Bu harçtan küçük köfteler yapıp bol yağda kızartın. Kızarttığınız köfteleri de fırın tepsisine alın. Köftelerin üzerine peynir dilimlerini paylaşırın ve 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Ekmeklerin arasına alıp yanında bol yeşillikler ve doğranmış biberlerle servis yapın. İstenirse salata da yanına koyabilirsiniz.
