



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGER KÖFTE

500gr kıyma
100gr taze kaşar peyniri
1 paket Knorr Köfte Harcı
1 çay bardağı su
5 adet burger ekmeği
2 domates
½ demet roka
100gr isli peynir
Domates ve sarımsaklı sosu için malzemeler
4 domates
4 diş sarımsak
Tuz ve Karabiber
1 Fincan Becel Sıvı Margarin

500 gram kıymayı, 1 paket Knorr köfte harcı, 100gr rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 çay bardağı su ile yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı 5 eşit parçaya ayırıp, köfte haline getirin ve dolapta dinlendirin. Sosu hazırlamak için; domatesleri rendeleyin, sarımsakları soyup doğrayın, tüm malzemeleri 25 dakika hafif ateste pişirip, el mikserinden geçirin. Bu esnada köfteleri tavada mühürleyin. Mühürlediğiniz köfteleri, önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Servis için; ekmekleri ortadan ikiye kesin ve kesilmiş taraflarını tavada ısıtın. Ekmeklerin alt kısmına bir kaşık sos koyun, roka ve bir dilim domatesten sonra köfteyi yerleştirin ve üzerine bir kaşık sos daha ilave edin, son olarak isli peyniri serpiştirin.

