



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDAR PEYNİRLİ MİNİ HAMBURGER

25 gr tereyağı
6 minik sandviç
200 gr dana kıyma
3 dilim çedar peyniri
50 gr dana jambon
3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı ketçap
6 adet kıvırcık salata yaprağı
1 çay kaşığı tuz

Jambonu kıyın. Kıymayı derin bir kaba alıp jambon, kaşarpeyniri ve tuz ekleyip yoğurun. Elde ettiğiniz köfte harcından ceviz büyüklüğünde 6 parça koparıp ve elinizde yuvarlayıp yassılaştırarak köfteleri hazırlayın. Yağı teflon tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin. Çedar peynirini küçük kareler halinde kesin. Minik sandviçleri ortadan ikiye kesip içlerine tereyağı ketçap sürün. Sandviçlerin alt dilimlerine birer kıvırcık salata yaprağı yerleştirin. Üzerine köfteleri koyup sandviçi kapatın. Çedar peyniriyle süsleyin ve servis yapın.

