



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR PEYNİRLİ HAMBURGER KÖFTESİ

700 gram tek çekim dana döş kıyma
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı pekmez (isteğe göre)
Cheddar peyniri

Kıymadan 7 parça alalım ve elimizle yuvarlak şekil verelim. (Elinizi ıslatabilir veya kavanoz kapağıyla şekil verebilirsiniz.)

Şekil verilen köftelerin üzerini kapatıp yarım saat buzdolabında dinlenmeye bırakalım.

Yapışmaz tava ocağa alınır ve ısıtılır.

Tava ısındığında köfteler direkt tavaya koyulur, kızartılmaya başlanır. (Köfteler kızarıırken baş parmağınızla ortasını bastırabilirsiniz. Böylece toplanmayan köfte elde edebilirsiniz.)

Köfte üzerine cheddar peynir koyularak üzeri kapakla kapatılarak pişirilir.

