



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHEESEBURGER

<https://migros.com.tr>

600 gr. kıyma  
3 tatlı kaşığı hardal  
3 tatlı kaşığı worcester sos  
3 tatlı kaşığı galeta unu  
3 tatlı kaşığı sirke  
Karabiber  
Tuz  
4 dilim çedar peyniri  
1 soğan  
Turşu  
Ketçap  
Kıvırcık

1. Tüm malzemeyi büyük bir kaseye aktarın.
2. Malzemeler birbirine karışana kadar karıştırın.
3. Çok fazla yoğurmayın.
4. Tenis topu büyüklüğünde parçalara ayırın.
5. Köfte, hamburger ekmeğinden daha büyük olacak şekilde yuvarlayın ve şekil verin.
6. Önceden ısıttığınız ızgara tavasında ızgara izi olana kadar arkalı önlü pişirin.
7. Köftelerinizi tavadan almaya yakın cheddar peynirlerini köftelerin üzerine bırakın ve eriyince tavadan alın.
8. Bir kasede küp küp doğradığınız soğanları ve ketçabı karıştırın ekmeğin bir yüzüne sürün.
9. Kıvırcık, dilimlenmiş turşu, köfteniz ve soğanlı ketçap sosunu dilediğiniz miktarda hamburgerinize koyun ve sıcak servis edin.

