



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESEBURGER

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte için:

300 gram kıyma

1 adet soğan

Yarım demet maydanoz

2 çorba kaşığı galeta unu

1 adet yumurta

Tuz, karabiber

Birkaç dilim cheddar peyniri

Yeşillik ve domates

Ketçap

Derin bir kaba kıyma, ince kıyılmış ya da rendelenmiş soğan, galeta unu, yumurta, maydanoz, tuz, karabiberi ekleyin. Elinizle yoğurarak köfte hamuru hazırlayın. Hamurdan mandalina iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yassıltın. Köfteleri ızgarada ya da tavada pişirin. Hamburger ekmeklerinin içine biraz ketçap sürün. Köfteleri yerleştirin. Üzerine peynirleri koyun. Domates ve yeşillik ilave edin. Soğumaması için alüminyum folyolara sarın.

