



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHEESEBURGER

Arda Türkmen

Karamelize soğan için:

4 - 5 yemek kaşığı zeytinyağı

4 - 5 adet kırmızı soğan

Tuz

Karabiber

Köftesi için:

1 kilo tek çekim dana döş kıyma

2 tatlı kaşığı ketçap

4 tutam tuz

2 tutam karabiber

Üzeri için:

6 dilim cheddar peyniri

6 adet hamburger ekmeği

Hızlı salatalık turşusu için:

4 adet salatalık

Tane kişniş

Tane kimyon

Renkli tane biber

2 yemek kaşığı toz şeker

4 çay kaşığı tuz

½ su bardağı üzüm sirkesi

1.su bardağı sıcak su

Karamelize soğan için; tavanızı ocağa alın ve zeytinyağı ilave edip ısıtın.

İnce piyazlık doğradığınız soğanları ilave edip kısık ateşte pişirmeye başlayın.

Tuz ve karabiber ilave edip iyice karamelize olana kadar pişirin.

Köfte için; bir karıştırma kabının içerisine ketçap, tuz ve karabiber ilave edip iyice yoğurun.

Harcınızı 6 eşit parçaya bölün ve top olacak şekilde yuvarlayın.

Ardından hamburger köftesi şekli verin.

Tavanızı ocağa alın ve ısıtın.

Isınan tavanın içerisine hazırladığınız köfteleri alın ve istediğiniz pişme derecesine göre önlü arkalı mühürleyin.

Ardından 180 derecede önceden ısıtılmış fırında istediğiniz pişme derecesine göre pişirin.

Fırından çıkartmaya 2 - 3 dakika kala üzerine peynirini yerleştirin ve peyniri eritin.

Hızlı salatalık turşusu için; salatalıklarınızın baş ve dip kısımlarını kesin.

Ardından tırtıklı bir doğrayıcı yardımıyla bir parmak kalınlığında dilimler olacak şekilde doğrayın.

Doğradığınız salatalıkların yarısını kavanozun içerisine alın.

Üzerine 1 yemek kaşığı toz şeker ve 2 çay kaşığı tuzu ekleyin.

Tane kişniş, tane kimyon ve renkli tane biberleri ekleyin.

Kalan salatalıkları da üzerine ekleyin.

Üzerine üzüm sirkesi ve sıcak suyu ilave edip kavanozun kapağını kapatın.

Birkaç kere çalkalayın ve 1 saat bekletin.

Sunum için; ekmeklerinizi fırından çıkan köftelerin suyuna batırın.

Hamburger ekmeğinin tabanına burger köftesini yerleştirin.

Karamelize soğan ve yaptığınız salatalık turşusunu köftenin üzerine koyun.

Son olarak ekmeğin üst kısmını üzerine yerleştirin ve servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:182287 • adi:Cheeseburger • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 08:13