



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU HAMBURGER

- 1 parmak sucuk
- 2 dilim dana jambon
- 1 adet orta boy kırmızı soğan (diş şeklinde kıyılmış)
- 4 adet kurutulmuş domates
- 2 adet hamburger ekmeđi
- 1 paket Cheddar peyniri
- 500 gr orta yağlı köftelik kıyma
- Tuz
- Karabiber
- Kekik
- 4 çorba kaşığı ketçap
- 2 çorba kaşığı hardal
- 1 su bardağı galeta unu
- Yarım yumurta
- 1 yemek kaşığı yağ

Dolgu malzemelerinin hepsini ince doğrayın (cheddar peyniri hariç) ve yukarıda yazıldığı sıra ile birer birer tavaya ekleyerek soteleyin ve kenara alın. Kıymanız diğer harç malzemeleri ile harmanlayın ve iyice yoğurun. Kıymanızdan bir tutam alın ve ortası çukur kenarları duvar olacak gibi elinizle şekil verin. Dolgu malzemesinin yarısını bu çukura doldurun ve üzerine cheddarın yarısını da koyun. Üzerini aynı şekilde yine kıyma ile kapatın , kenarlarının iyice örtüştüğüne dikkat edin. Tavada her 2 tarafıda iyice renk alacak şekilde sana yağında pişirin ve sonra 7 dakika kadar 180 derecelik fırına atın. Pişen hamburgerlerinizi , isteğimize göre domates, yeşillik, turşu, soğan, ketçap, mayonez hardal ya da karamelize soğan ile servis edebilirsiniz

