



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ENGİNAR BURGER

4 temizlenmiş enginar  
1 baş taze soğan  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
500 gram kıyma  
1 çorba kaşığı salça  
Tuz, karabiber, kimyon  
2 domates

Kıymayı, salça ve baharatla harmanlayıp büyükçe köfteler yapın. Enginarları limonlu suda yıkayıp tencereye dizin. Üzerine doğranmış taze soğanları koyun. Şekerini, tuzunu serpin. Zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edin. Köfteleri de aralara yerleştirip kapağını kapatın. 35 dakika pişmeye bırakın. Pişince servis tabağına burger şeklinde dizin.