



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET BURGER

400 gram biftek
4 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kekik
1 orba kaşığı hardal
2 orba kaşığı ketçap
1 orba kaşığı mayonez
1 sođan
4 hamburger ekmeđi

Öncelikle dilimlenmiş etleri zeytinyağı ve baharatla 5 dakika kadar oarak her yerine yedin. Daha sonra 15 dakika kadar dinlendirip ızgarada iki yüzünü de pişirin. Hamburger ekmeklerini etlerin üzerine bastırıp suyunu ekmeğe çektirin. Mayonez, ketçap ve hardalı hamburger ekmeklerine sürün. Etleri arasına yerleştirip ister soğanla isterseniz de kızarmış patatesle servis yapın.