



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET BURGER

Hamburger ekmeđi
700 gram dana bonfile
1 soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı hardal

Eti bütün olarak derin bir kabın içine alıp, üzerine rendelenmiş soğanın suyunu, ezilmiş sarımsağı, zeytinyağını ve baharatı ekleyip her yerine iyice yedirin. Buzdolabında bir saat bekletin. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada pişirin. Buzdolabından çıkarıp fırın tepsisine koyduğunuz etin üzerine salçalı karışımı dökün. Fırında 35 dakika pişirin. Dilimlediđiniz eti hamburger ekmeklerine paylaştıran. Üzerine hardal sürün, kaşar peyniri serpin . Yeşilliklerle sunun. Hamburger köftesinden daha lezzetli oluyor.