



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV HAMBURGERİ

<https://www.sozcu.com.tr>

250 gram yağlı kıyma
4 adet hazır hamburger ekmeği
1 tatlı kaşığı karbonat
2 yemek kaşığı mısır unu
Cheddar peyniri
1 tatlı yumurta
Tuz-karabiber
Sosu için;
Ketçap
Taneli hardal
Mayonez
Sarımsak
1 yemek kaşığı soğan rendesi
2 adet Alman tipi turşu
1 yemek kaşığı turşu suyu
4 adet yeşil zeytin

Köfte için karbonat, yumurta, mısır unu, tuz-karabiberi güzelce yoğurup yuvarlak bir hamburger köftesi şekli verdikten sonra bir kaç saat dinlenmesi için direkt buzdolabına kaldıralım.
Sosun tüm malzemelerinin olabilecek en küçük boyutta doğranıp iyice iç içe geçtiğinden emin olduktan sonra oda sıcaklığında yarım saat kadar bekleyelim.
Köfteleri maksimum ateşteki döküm tavada 27şer dakika pişirmemiz kafi gelecek. Köftelerin üzerine tavadayken cheddar peynirleri erimesi için ekleyelim. Hamburger ekmeğinin alt-üst taraflarına sosumuzu sürelim, köfte ve kornişon turşusunu ekledikten sonra hamburgerimiz hazır.

