EV YAPIMI BURGER

2 adet hamburger ekmeği
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 yemek kaşığı domates sos
4-6 yaprak göbek marul
6 dilim cheddar peyniri
1 adet halka dilimlenmiş domates
4-6 adet büyük boy salatalık turşusu
1 adet halka doğranmış kırmızı soğan
Köfte İçin:
250 gram dana antrikot
100 gram yağlı dana döş eti
Yarımşar çay kaşığı tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Köfte için eti keskin bir bıçak ya da zırh yardımıyla iri parçalar halinde kıyın. Tuz ve karabiberi ekleyerek sadece bir kez karıştırın. Köfte harcını yoğurmadan iki eşit parçaya bölün. Ellerinizi ıslattıktan sonra yuvarlak ve kalın köfteler hazırlayın. Izgara ya da döküm tavayı kızdırarak ayçiçeği yağı ile yağlayın. Fazlasını bir kağıt havlu yardımıyla alın. Damak tadınıza ve arzu ettiğiniz pişme derecesine göre ortalama her bir tarafını üçer dakika kadar pişirin. Köfte için eti keskin bir bıçak ya da zırh yardımıyla iri parçalar halinde kesin. Tuz ve karabiberi ekleyerek sadece bir kez karıştırın. Köfte harcını yoğurmadan iki eşit parçaya bölün. Ellerinizi ıslattıktan sonra yuvarlak ve kalın köfteler hazırlayın. Izgara ya da döküm tavayı kızdırarak ayçiçeği yağı ile yağlayın. Damak tadınıza ve arzu ettiğiniz pişme derecesine göre ortalama her bir tarafını üçer dakika kadar pişirin. Servis için hamburger ekmeklerini yağlanmış ızgara ya da tavada ısıtın. Alt kısımda kullanacağınız ekmeklerin üzerlerine domates sos sürün. Üzerine göbek marul, domates, salatalık, köfte, cheddar peyniri ve soğanı pay ederek yerleştirin. Diğer ekmek parçalarını üzerine yerleştirip sıcak olarak servis yapın.