



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI BURGER

- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı Hardal
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 4 Adet Hamburger Ekmeği
- 500 g Kıyma
- Sos İçin:
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1/2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Kıymayı derin bir kabın içine alıp rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları ekleyip iyice yoğuralım. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletelim. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada 5 dakika kadar pişirip üzerine 1 çay bardağı kadar su ekledikten sonra bir taşım kaynatalım. Köfteleri az yağlı bir tavada kızartıp fırın tepsisine alalım. Üzerine salçalı karışımı döktükten sonra fırında 5 dakika pişirelim. Rendelenmiş kaşar peynirleri üzerlerine yerleştirip 3 dakika daha pişirelim. Kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişmiş köfteleri de yerleştirip servis yapalım.