



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI HAMBURGER MENÜ

<https://migros.com.tr>

500 gr. kıyma
2 adet soğan
Biraz turşu
Tuz
2 diş sarımsak
2 dilim çedar peyniri
2 adet hamburger ekmeği
2 adet patates
Birkaç dal biberiye
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar zeytinyağı
Bir tutam muskat rendesi
2 adet havuç

1. 1 adet soğanı ve 2 diş sarımsağı rondodan geçirin.
2. Maydanozları ince kıyın. Kıyma, parçalanmış soğan sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, muskat rendesi ve maydanozu bir kapta köfte kıvamına gelene kadar yoğurun, bir süre buzdolabında bekletin.
3. Fırını 200 dereceye ısıtın.
4. Patates ve havuçları parmak şeklinde doğrayın ve fırın tepsisine dizin, üzerlerine biberiye, tuz, karabiber ve Migros Riviera zeytinyağını gezdirerek fırına verin.
5. Köfte karışımından hamburger ekmeği büyüklüğünde köfteler yapın.
6. Köftelerinizi ızgara tavada kızartın.
7. Hamburger ekmeklerinize ketçap ve mayonez sürün, yeşillik, Migros salatalık turşusu, cheddar peyniri ve köftelerinizi koyun.
8. Patates ve havuçlarla servis edin.

