



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI HAMBURGER

Köftesi için:

700 gr orta yağlı dana kıyması

Yarım bardak ufalanmış ekmek içi

2 diş ince kıyılmış sarımsak

2 yemek kaşığı ince doğranmış soğan

5 ml Worcestershire sosu

Bir miktar tereyağı

Tuz, karabiber

Karamelize soğan için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı esmer şeker

Halka doğranmış soğan

Sunum için:

Hamburger ekmekleri

Salatalık turşusu

Yeşil salata yaprakları

Yuvarlak domates dilimleri

Malzemeleri bir araya getirerek köfteyi yoğurun.

150-200 gr ağırlığında yaklaşık 1,5 cm kalınlığında yuvarlak köfteler oluşturun.

Izgara ya da tavanızı ısıtın.

İyice ısındıktan sonra köftelerin her bir yüzeyini yüksek ateşte 3 dakika kızartın.

Köfteleri çevirin ve orta ateşte yine her iki tarafını üçer dakika daha pişirin. Dilerseniz son aşamada çedar ya da taze kaşar gibi ince bir peynir dilimini köftelerin üzerine koyabilirsiniz.

Diğer bir tavada tereyağını eritin ve ince halkalar şeklinde doğranmış soğanları içine atın.

Yaklaşık 10 dakika ara ara karıştırarak pişirin.

Ateşten almadan önce ekleyeceğiniz esmer şeker ile karamelize edin.

Hamburger ekmeklerini açın ve köfteleri yerleştirin, üzerlerine karamelize soğan, yeşillikler, domates dilimleri ve salatalık turşusu koyarak servis yapın. Dilerseniz ketçap ve mayonez de ekleyebilirsiniz.

