



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE PEYNİRLİ BURGER

Elif Korkmazel

Köftesi için:

200 gr kıyma

1 adet soğan

1 çorba kaşığı ketçap

1 çorba kaşığı hardal

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kekik, tuz, karabiber

Diğer malzemeler:

4 adet hamburger ekmeği

4 adet salatalık tuşçusu

2 adet domates

1 adet kırmızı soğan

4 dilim taze kaşar peyniri

1 çorba kaşığı hardal

1 çorba kaşığı mayonez

Bir kabin içine soğanı rendeleyin içine hardal, kıyma kekik, kimyon, tuz karabiber ve zeytinyağı koyup iyice yoğurun. Avuç içi büyüklüğünde köfteler yapın. Çok az yağlanmış tavada veya ızgarada iki yüzünü de 5 dakika pişirip bir kaba koyun. Üzerine dilimlenmiş kaşar peynirini ekleyip yine kapağı kapatın. (Köfteler soğumasın ve peynirler erisin diye) Hamburger köftelerine hardal, mayonez sürüp, domates dilimleri, turşu, soğan dilimleri kat kat döşeyin. Köfteyi de arasına koyup hamburger haline getirin. Yanında patates kızartmasıyla servis yapabilirsiniz çocuklar ve gençler bayılacaktır.