



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KÖFTELİ HAMBURGER

2 adet hamburger ekmeđi
4-5 parça kurutulmuş domates
Köftesi için:
350 gram yağsız dana kıyma
5 diş sarımsak
100 gram çam fıstığı
½ demet maydanoz
100 gram keçi peyniri
4 dilim bayat ekmeđ içi
½ su bardađı galeta unu
Karabiber
Sosu için:
4 yemek kaşığı hazır pesto sos
Kızartmak için:
1 çay bardađı un
½ çay bardağı zeytinyağı

Köfte için gerekli olan tüm malzemeyi derin bir kaba alarak yoğurun. İri parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Hamburger köftelerini galeta una bulayıp zeytinyağında kızartın. Hamburger ekmeğlerini yağsız tavada hafif kızartın. Ekmeđlerin her iki tarafına da ikişer yemek kaşığı hazır pesto sos sürün. Üzerine fıstıklı köfteyi yerleştirin. Köftenin üzerine tekrar pesto sos sürüp birkaç parça kurutulmuş domates koyun ve diğer ekmeğ parçasıyla üzerini kapatın. Sıcak servis yapın.

