



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER DÜRÜMÜ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

300 gr kıyma
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 adet lavaş ekmeği
Sosu İçin:
1/2 su bardağı mayonez
1 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı ketçap
1 yemek kaşığı turşu suyu
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
Dürüm İçi:
4 dilim cheddar peyniri
2 adet marul yaprağı (ince doğranmış)
1 adet domates (ince dilimlenmiş)
2-3 adet salatalık turşusu (ince dilimlenmiş)
1/2 adet küçük soğan (ince kıyılmış)

Kıyma, tuz ve karabiberi bir kaba alın, iyice yoğurun.
Hazırlanan köfte karışımının bir kısmını bir lavaşa yayın
Yapışmaz bir tavayı ısıtın kıymalı kısım altta kalacak şekilde pişirin.
Mayonez, hardal, ketçap, turşu suyu, toz şeker ve sarımsak tozunu bir kaptaki karıştırarak sosu hazırlayın.
Kıyma piştikten sonra, üzerine bir miktar Big Mac sosundan sürün.
Üzerine cheddar peynir dilimini koyun.
İnce doğranmış marul, domates, turşu ve soğanı köftelerin üzerine ekleyin. Lavaşı yavaşça sarın.
Dürümü ikiye bölüp sıcak servis yapın.

