



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER KÖFTESİ

<https://migros.com.tr>

600 gr. kıyma
3 tatlı kaşığı hardal
3 tatlı kaşığı worchester sos
3 tatlı kaşığı galeta unu
3 tatlı kaşığı sirke
Karabiber
Tuz

1. Tüm malzemeyi büyük bir kaseye aktarın.
2. Malzemeler birbirine karışana kadar karıştırın.
3. Çok fazla yoğurmayın.
4. Tenis topu büyüklüğünde parçalara ayırın.
5. Köfte, hamburger ekmeğinden daha büyük olacak şekilde yuvarlayın ve şekil verin.
6. Önceden ısıttığınız ızgara tavaında ızgara izi olana kadar arkalı önlü pişirin.
7. Tüm malzemeyi büyük bir kaseye aktarın.
8. Malzemeler birbirine karışacak kadar karıştırın.
9. Çok fazla yoğurmayın.
10. Tenis topu büyüklüğünde parçalara ayırın.
11. Köfte, hamburger ekmeğinden daha büyük olacak şekilde yuvarlayın ve şekil verin.
12. Önceden ısıttığınız ızgara tavaında ızgara izi olana kadar arkalı önlü pişirin.

