



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER KÖFTESİ

200 gr orta yağlı kıyma
1 orta boy soğan rendesi
2 diş sarımsak rendesi
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı pekmez
2 yemek kaşığı hardal
1 tutam karabiber
2/3 su bardağı galeta unu

Tüm malzemeleri karıştırıp, yoğurup köfte haline getirin ve üstünü streçleyip 2 saat dolapta bekletin.

Çıkardıktan sonra yanmaz tavada az yağda pişirin.

Bu ölçüden 4 köfte çıkıyor. 2 burger ekmeğine bölüştürün.

Ben burgerlerime kaşar peynir dilimleri ve sotelenmiş mantar ilave ettim.

Ve fırında hazırladığım baharatlı patates dilimleriyle servis ettim.

Not: Et döş kısmından ve kıyma makinesinden sadece 1 kez geçmiş olması gerekir. Karışımımızı çok fazla yoğurmamanız gerekir. Malzemelerin eşit olarak yayılmasına dikkat edin yeterli. Hamburger köftelerinizi pişirmek için döküm demir ızgara kullanırsanız daha lezzetli olur.

