



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HAMBURGER KÖFTESİ

500 gram kıyma  
1 çay bardağı galeta unu  
1 yumurta  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

Kıyma derin bir kap içine alınır. Kıymanın üzerine soğan ile sarımsak rendelenir ve galeta unu, yumurta, tuz ve baharatlar eklenip güzelce yoğrulur. Yoğrulmuş köfte harcından parçalar kopartılıp yuvarlak yassı şekil verilir ve şekillendirilen köfteler buzdolabına kaldırılarak yarım saat dinlendirilir.

Dinlendirilen köfteler daha sonra çok az yağ içerisinde arkalı önlü çevrilerek pişirilir. Soğuyan hamburger ekmekleri, bıçak yardımı ile enlemesine ortadan ikiye bölünür. Ekmeğin arasına marul, domates, turşu, köfte, arzuya bağlı olarak ketçap ve mayonez koyulur. Hazırlanan evde hamburger, patates kızartması eşliğinde servise sunulur.

