



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım su bardağı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Soğan rendelenir, sarımsak ezilir ve diğer malzemeler eklenir. 5 dakika yoğrulduktan sonra yarım saat dinlendirilir. Köfte harcından yarım portakal büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Teflon tavada iki yüzü kızartılır.

[ML® Hamburger Köftesi için tıklayın](#)

