



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

400 gram kıyma
100 gram mantar
1 yumurta
1 ay bardağı galeta unu
1 soğan
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Hamburger ekmekleri
Ketçap ve mayonez

Öncelikle mantarları ince bir şekilde kıyın ve bir kabın içine alın. Üzerine kıymayı, rendelenmiş soğanı, kaşar peyniri küp küp doğrayıp ekleyin. Yumurta, sarımsak, galeta unu, hardalı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Köfteleri fırın tepsisine alıp 200 derecede 30 dakika pişirin. Daha sonra kaşar peyniri üzerine yerleştirin. 3 dakika daha pişirip peynirleri eritin. Kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri de yerleştirip hazırlayın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022