



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

5 su bardağı un
1 paket yaş maya
2 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı erimiş margarin
Köftesi için:
400 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 tutam maydonoz
Tuz
Karabiber
Garnitür için:
5 adet patates
2 adet domates
1 yemek kaşığı ketçap, mayonez
Kıvırcık marul

Un, tuz, süt ve erimiş margarin ile mayayı ve toz şekeri ekleyip ılık su dökerek hamuru yoğurun. Yedi bezeye bölüp 30 dk dinlendirin. küçük top halinde yuvarlayıp üstüne de yumurta sarısı sürün fırında pişirin. Kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta akı, tuz ve baharatları bir kaba alıp yoğurun, yaptığınız ekmek boyutlarına uygun büyüklükte köfte şekli verip yağda kızartın. Patatesleri yuvarlak dilimleyip buharda yarı kıvamda pişirdikten sonra yağda kızartın. Ekmekleri ikiye ayırıp içine köftelyi kıvırcığı ve domatesi dizip üstüne de ketçap mayonez sıkıp diğer yarısını üstüne kapatın. Yanında da kızarttığınız patateslerle servis yapın.

