



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE HAMBURGER

6 hamburger ekmeđi
1 su bardađı mayonez
1 su bardađı ketçap
6 dilim peynir
2-3 marul yarım kesilmiş yapraklar
Burger için:
300 gr. dana kıyması
Bayat ekmek 5 dilim
1 soğan, doğranmış
3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kekik
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Zeytinyađı

Su ile bir kapta ekmek dilimlerini ıslatın ve iyice elinizle ufalayın. Sonra, kıyma, soğan, maydanoz, yumurta, kekik, tuz ve biber ile birleştirip yoğurun. Hamburger köftesi şekli verip zeytinyağlayıp 180 derecede önceden ısıtılmış fırında ızgara tava ile yaklaşık 20 dakika pişirin. Hmaburger ekmeklerinin içine marul 1 adet, 1 dilim peynir, 1 adet hamburger köftesi koyup ketçap ve mayonezleyip servis edin.

