



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER

Ekmeği için:

1 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1/5 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım paket kuru maya

Yarım tatlı kaşığı tuz ve şeker

Çay kaşığı ucu kadar pekmez

Kararınca un

Yumurta sarısı

Susam

Bir kabin içine ılık sütü, suyu, zeytinyağını, mayayı, tuzu ve şekerini ekleyin.

İyice karıştırıp içine azar azar un ilave edin.

Hamur hafif yumuşacık kalınca un eklemeyi bırakın.

Yuvarlak parçalar alın.

Üzerine pekmez yumurta karışımını sürün. En son susamı dökün.

Fırına koyun.

Köfte için, 300 gram kıymanın içine Yarım bir soğanı çok ufak keserek ekleyin.

Karabiber, pul biber ve tuz ilave edip yoğurun.

Çok az un ve kimyonda ekleyin.

Blendırdan geçirdiğiniz maydanozu da ekleyip yoğurmaya devam edin.

10 dakika buzdolabında bekletin.

Ekmeği fırından çıkartın.

Sonra bir tavanın altını yağlayıp köfteleri ekmeğin büyüklüğünde alın yuvarlatın.

Tavaya koyup kızartın.

Ekmeğin arasına bir dilim yuvarlak domates bir parça marul, kornişon turşu koyun.

İçine salça sosu koyun.

Köfteyi ekleyin üzerine halka şeklinde kestiğiniz soğanı koyun.

Bir parça marul daha koyun.

İstediğiniz sosları ilave edin.



