



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

Köftesi için:

Yaklaşık 600 gram kıyma (yüzde 80 yağsız)

2 çay kaşığı eski körfez baharatı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı deniz tuzu

4 adet kaşar peyniri dilimleri

Hamburger ekmeği

Ketçap

Hardal

Turşu dilimleri

1 kırmızı soğan, dilimlenmiş

1 dilimlenmiş domates

4 tereyağlı marul yaprağı

Sos:

Yarım çay kaşığı mayonez

1 çay kaşığı eski körfez baharatı

Bir ızgara tavasını veya sote tavasını orta ateşte ısıtın.

Isınırken kıymayı, baharatları, biberi ve tuzu birleştirin. Her biri yaklaşık 150 gram olacak şekilde dört eşit boyutlu köfte haline getirin. Ocağın yanındaki tabağa koyun.

Isıtılmış ızgara tavasını pişirme spreyi ile kaplayın ve köfteleri tavaya yerleştirin, her iki tarafını da yaklaşık 4-5 dakika veya istediğiniz kıvama gelinceye kadar pişirin.

Pişirmenin son 30 saniyesinde her burger köftesinin üzerine kaşar peyniri koyun, böylece biraz erir.

Burger köftelerini bir kenara koyun ve sosunuzu hazırlayın.

Mayonez ve baharat tamamen karışana kadar çirpin.

Her ekmeğin altına sosunuzu sürün.

Üstüne burger köftesi, ketçap, hardal, turşu, soğan dilimleri, domates ve marul ekleyin ve hamburgerinizi kapatın.

