



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER

1+1/2 kg soğan kıyması
60 gr (1 su bardağı) ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
Garnitürü:
3 orta boy domates (ince dilimlenmiş)
1 büyük soğan (ince doğranıp halkalara ayrılmış)
6 marul yaprağı
6 yuvarlak sandviç ekmeği
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

Izgarayı en sıcakta ayarlayınız.

Önce fırınınızı hafif sıcaklığa (140°C) getirip ısıtınız. Orta boy bir kasede kıyma, ekmek içi, tuz, biber, kekik ve yumurtayı iyice yoğurunuz.

Karışımından 6 yuvarlak top yapıp avucunuzda yassılatarak bir kenara bırakınız.

Bir servis tabağına domates dilimlerini, halka soğanları ve marul yapraklarını koyunuz.

Yuvarlak sandviç ekmeklerini ortadan ikiye kesiniz. Üstlerine tereyağı sürüp bir tepsiye dizerek köfteler pişene kadar fırında bekletiniz.

Köfteleri izgaraya yerleştirip iki yanlarını 2-3 dakika, iyice kızarana kadar pişiriniz. Izgaranızı orta sıcaklığa getirip, 6-7 dakika daha pişiriniz. (Izgaranız çeşitli sıcaklıklara ayarlanamıyorsa normal pişirme süresi olarak 5-6 dakika kabul edilebilir.) Köfteler pişince fırından sıcak çıkarılmış ekmeklerin arasına yerleştirip altı ayrı tabağa koyarak domates, soğan ve marulla servis ediniz.

Not: Amerikalıların günün hemen her saatinde yedikleri hamburger, yanında salatalık turşusu, ketçap, mayonez, hardal, çipa yada kızarmış patatesle servis edilebilir. Çatal bıçak kullanılmadan elle yenmelidir.