



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

500 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı kekik
Tuz, karabiber
3 çorba kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
4 adet hamburger ekmeği
5 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
Sosu için:
3 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 tutam şeker
1 çay kaşığı tuz

Kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, galeta unu, ezilmiş sarımsağı, baharatları, ketçap ve hardalı koyup karıştırın. Üzerine de bir yumurta kırıp güzelce yoğurun. Bu köfte harcından büyükçe köfteler yapın ve ızgarada kızartın. İstenirse az yağ konmuş tavada da kızartılabilir. Köftelerin iki yüzü pişince tabağa alın ve üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirleri koyup erimelerini sağlayın. Bu arada sosu için gereken tüm malzemeyi küçük bir tavada 4 dakika pişirin. Hamburger ekmeğini bu sosa biraz batırın. Üzerine köfteleri yerleştirip tekrar ekmeğinden koyun ve sıcak olarak servis yapın.