



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV HAMBURGERİ

600 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı ketçap
Kimyon, kekik, tuz karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı galeta unu
Ayrıca:
6 adet hamburger ekmeği
1 adet kırmızı soğan
1 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı hardal
2 adet domates
4 adet turşu
6 adet marul yaprağı

Öncelikle köftesini hazırlamak gerekiyor. Kıyma, ketçap, rendelenmiş soğan, galeta unu, sarımsak, zeytinyağı ve baharatları bir kabin içinde karıştırıp köfte harcı yapın. İrice köfteler yapın. Az yağda iki yüzünü de kızartın. Daha sonra fırın tepsisine dizin ve 190 derecede 10 dakika daha pişirin. Ve pişen köfteleri yeşillikler ve dilimlenmiş soğanlarla birlikte hamburger ekmeğine yerleştirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.08.2023