



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER

800 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 dilim bayat ekmek içi
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
4 adet turşu
Marul yaprakları
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Hamburger ekmekleri

Öncelikle kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, ufalanmış ekmek içlerini, sarımsağı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada 5 dakika kadar pişirip üzerine 1 çay bardağı kadar su ekleyin ve bir taşım kaynatın. Köfteleri az yağlı bir tavada kızartın. Fırın tepsisine alın. Üzerine salçalı karışımı dökün. Fırında 15 dakika bu şekilde pişirin. Daha sonra kaşar peyniri üzerine yerleştirin. 3 dakika daha pişirip peynirleri eritin. Kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri de yerleştirip turşu ve yeşilliklerle birlikte hazırlayıp servis edin

