



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1/2 kilo orta yağlı kıyma
1 su bardağı ufalanmış ekme
1 çay bardağı süt
2 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber ve tuz
Yarım demet maydanoz
1 adet ince doğranmış soğan

Bir kabin içinde kıyma, ufalanmış ekme, süt, hardal, tuz, baharatlar, ince kıyılmış maydanoz, ince doğranmış veya rendelenmiş soğan birlikte yoğrulur.

Hazırlanan kıymadan parçalar koparılıp hamburger köftesi yapılır.

Hazırlanan köfteler, buzdolabına üzeri şeffaf folyo ile kapatılarak, kaldırılır.

Servisten kısa bir süre önce hazırlanan köfteler, dolaptan çıkartılır.

Sipariş alındıktan sonra, isteğe göre kızgın yağda veya ızgarada kızartılır.

Kızartılan köfteler, hamburger ekmelelerinin içine çeşidine göre yerleştirilir. Tost makinesinde 3 dakika kadar ısıtılır.

Arzuya göre hamburgerlerin arasına hardal, mayonez, ketçap ve yeşillik konarak servis yapılır.

