



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİBURGER

500 gram hamsi
4 su bardağı su
1 adet kuru ekmek içi
1 adet yumurtanın sarısı
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu
Tuz, kimyon, karabiber
2'şer adet domates ve soğan
4 adet hamburger ekmeği

Hamsiyi ayıklayıp kılçıklarını çıkarın. Haşlayıp suyunu süzdükten sonra çatalla ezin. İçine kuru ekmek içini elinizle ufalayın. Yumurta sarısı, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu, tuz, kimyon, karabiber ekleyip yoğurun. Mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp iri yuvarlak köfteler hazırlayın. Hazırladığınız köfteleri ızgara yapın. Domates ve soğanı halka şeklinde doğrayın. Hamburger ekmeğini ortadan kesin ve içine 1 adet köfte, 1 dilim domates, 1 dilim soğan, tekrar bir kat daha aynı şekilde malzemeleri yerleştirin. Diğer hamburger ekmeklerini de aynı şekilde hazırlayın.