



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KIYMALI SANDVIÇ

500 gr Banvit Hindi Kıyma (donuk)
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı taze nane ve taze kekik (yapraklanmış, ince kıyılmış)
5 sap maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
4 adet küçük boy kıvrık marul yaprağı
2 adet küçük boy salatalık (halka dilimlenmiş)
2 adet küçük boy domates (halka dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy fırıncala ekmek
Tuz
Pul kırmızıbiber
Kimyon
Tane karabiber

Kıymayı derin dondurucudan çıkarın. Soğutucu kısmında, çözülünceye kadar, bir gece bekletin. Kıyma, soğan, nane, maydanoz, tuz, pul kırmızıbiber, kimyon ve tane karabiberi köfte hamuru oluncaya kadar iyice yoğurun. Üzerini streç film ile örtüp, 10-15 dak. buzdolabında dinlendirin. Köfte hamurunu 4 eşit parçaya bölüp, her birini iri hamburger köfte şeklinde hazırlayın. Zeytinyağını ısıtıp, köfteleri yerleştirin. Her bir yüzünü hafif kahverengi oluncaya kadar, 3-4 dak. pişirin. Ekmeği 4 eşit parçaya bölüp, her birini tekrar ortadan 2'ye kesin. Ekmeklerin alt tabanına sırasıyla marul yapraklarını, salatalık ve domates dilimleri ile köfteleri yerleştirip servis yapın.

