



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ HAMBURGER

<https://www.elele.com.tr>

300 g hindi kıyması
1 çay kaşığı rezene tohumu
1 limon suyu
1 soğan
1 diş sarımsak
2 kırmızıbiber
2 domates
Yarım çay kaşığı toz şeker
2 hamburger ekmeği
Roka
Garnitürü için:
2 patates
Zeytinyağı

Hindi kıymayı geniş bir yoğurma kabına alın. Rezene tohumu ve limon suyunu ekleyip yoğurun. Kıymalı harçtan 12 adet yuvarlak köfte hazırlayın. Zeytinyağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alarak ısıtın. Köfteleri hafifçe kızartıp kağıt havlu üzerine alarak yağını çektin. Köfteleri kızarttığınız tavaya piyazlık doğranmış soğan, rendelenmiş sarımsak, julyen doğranmış kırmızıbiber ve küp doğranmış domatesi ekleyin. Toz şeker ekleyip karıştırarak pişirin. Daha sonra kızarttığınız köfteleri ilave edip 15 dakika daha pişirin. Garnitürü için, elma dilimi şeklinde doğradığınız patatesleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerine zeytinyağı gezdirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Hamburger ekmeğinin içine hazırladığınız soslu köfteden koyup roka ile süsleyerek servis tabağına alın. Yanında fırınlanmış patatesle birlikte servis yapın.

