



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK HAMBURGER (İSTANBUL)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

½ paket köfte harcı  
500 gr dana kıyma (2 kez çekilmiş yarım yağlı)  
1 ½ çay bardağı su  
5 adet hamburger ekmeđi  
3 adet domates (rendelenmiş)  
1 çay kaşığı sarımsaklı çeşni  
1 yemek kaşığı salça  
3 adet küp şeker

Kıyma, köfte harcı ve suyu iyice karıştırm, içirisine daha önceden kıydığınız maydanozları ekleyin ve karışımı iyice yoğurduktan sonra buzdolabında 10 dakika kadar dinlendirin. Rendelediđiniz domatesleri, salça, şeker ve sarımsaklı çeşniyle birlikte 20 dakika kadar bir süre kısık ateşte pişirin. Kıymalı harçtan hamburger şeklinde yuvarlaklar olarak elinizde biraz açıp her iki tarafını da kızartın. Hamburger ekmeklerini sıcak domates sosuna batırıp çıkartın ve kızarttığınız köfteleri ekmeğin içine koyarak servis edin.

