



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK HAMBURGER

4 adet hamburger ekmeđi

Köftesi için:

350 gram kıyma

1 adet yumurta

4-5 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı galeta unu

Sosu için:

5 adet domates

3 diş sarımsak

3 yemek kaşığı ketçap

1 yemek kaşığı salça

Tuz

Karabiber

Zeytinyađı

Köfte için gerekli tüm malzemeyi bir yoğurma kabına alıp yoğurun. İri parçalar koparıp hamburger köftesi şekli verin. Yağsız tavada pişirin.

Sosu için zeytinyağı hariç tüm malzemeyi blender'dan geçirip püre haline getirin. Zeytinyağını tavada ısıtın.

Domatesli karışımı ilave edip kaynatın.

Hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesip pişen domatesli sosun içine batırıp çıkarın. İçlerine köfteleri yerleştirin.

Köfteleri pişirdiğiniz tavayı iyice ıslatarak yağlı kağıt koyun. Hamburgerleri ıslak fırın kağıdının üzerine koyup tavanın kapağı kapalı olarak ekmekler iyice yumuşayana kadar birkaç dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

