



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK HAMBURGER

500 gram kıyma
1 yumurta
1 soğan
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Galeta unu
Hamburger ekmeği
Sosu için:
5 domates
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı salça
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Hamburger köftesi için karıştırma kabına 500 gr. kıymayı koyup, üzerine 1 adet yumurta 1 adet rendelenmiş soğan, 1 tutam ince kesilmiş maydanoz, tuz, karabiber ve 2 avuç galeta unu ilave edip köfteyi yoğurun.

Hamburger köftesi şeklinde şekiller verin.

Tavaya hamburger köfteleri koyup pişirin.

Sosu için 5 adet domatesi küp olarak kesin, üzerine 3 diş sarımsak 2 kaşık ketçap, 1 çorba kaşığı domates salçası, tuz ve karabiber ilave edip, sosu parçalayıcıdan geçirin. Tavaya sıvıyağı alın ve ısıtın. Ardından domatesli sosu ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Hamburger ekmeklerini ortadan kesin. Hamburger ekmeklerini domatesli sosa batırın. Ekmeklerin içine köfteleri koyun.

Köfteleri pişirdiğiniz tavaya bir fırın kağıdını iyice ıslatarak koyun, hamburgerleri ıslak fırın kağıdının üzerine yerleştirin, kapağını kapatın ve altı kısık ateşte ekmek iyice yumuşayana ve ıslanan kadar birkaç dakika bekletin ve sonra servis edin.

