



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK HAMBURGER

500 gram kıyma
1 su bardağı çekilmiş ekmek içi
2 yemek kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
2 adet kuru soğan (küçük boy)
1 çay kaşığı karabiber
Domates sosu için;
1 su bardağı domates püresi
5 yemek kaşığı ketçap
Çeyrek çay bardağı zeytinyağı
Hamburger ekmeği

Köfte malzemelerini iyice yoğurun ve hamburger köftesi şeklini verin. Bunun için kavanoz kapağı kullanabilirsiniz.

Köfteleri yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisi ne dizelim 200 derecelik fırında pişirin

Domates sos malzemeleri için hepsini karıştıralım ocakta kıvam alana kadar iyice pişirin.

Hamburger ekmekleri tost makinasında biraz kızartın ve üzerine bir yemek kaşığı domates sostan sürün ve köfteyi yerleştirin.

Derin bir tencerenin dibine su koyup üzerine çelik süzgeç ya da çukur bir tabak kapatın.

Çelik süzgecin üzerine yağlı kağıt seriyoruz ki sos aşağı akmasın hamburger ekmeklerini üzerine dizin.

Domates sosunuz dan 2-3 kaşık kadar ilave edin.

Kapağını kapatıp orta ateşte yaklaşık 15 dakika kadar hamburgerleri yumuşatın.

Islak hamburgerleriniz hazır.

