



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK HAMBURGER

- ½ paket Knorr 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 Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 adet küp şeker

Kıymayı, köfte harcı, su ve kıyılmış maydanozla yoğurarak buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Rendelenmiş domatesleri, salça, şeker ve sarımsaklı çeşniyle yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin. Kıymayı hamburger şeklinde yuvarlayarak her iki tarafını da kızartın. Hamburger ekmeğlerini sıcak domates sosuna bulayın ve etleri ekmeğin içine koyarak servis edin.

