



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ HAMBURGER

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kereviz
- 1 adet dolmalık biber
- 3 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/4 bardak ketçap
- 1/2 kg kıyma
- 1 kaşık worcetershire sosu
- Tuz
- Karabiber
- 1 kaşık zeytin
- 4 adet hamburger ekmeği

Soğan, kereviz, biber ve sarımsağı mutfak robotunda incecik kıyın.  
Tavaya margarini ekleyin, ısıtın. Sebzeler yumuşayan kadar soteleyin.  
Tuz, karabiber ilave edin.  
Kıymayı ekleyin.  
Kıymalar pişene kadar kavurun.  
Domates salçasını, ketçapı ve sosu ekleyin.  
Arzu ederseniz, tercihinize göre başka baharatlar da ekleyebilirsiniz.  
Hamburger ekmeklerini ısıtın.  
Hazırladığınız karışımı hamburger ekmeklerinin arasına koyun ve ikram edim.

