



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI YUMURTALI SANDVIÇ

450 gram dana kıyma  
1 adet ufak kuru soğan  
2 diş sarımsak  
2 tatlı kaşığı chili baharatı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 adet hamburger ekmeği  
4 adet yumurta  
1 adet avokado  
1 tutam tuz  
1 tutam taze çekilmiş karabiber  
425 gram domates sosu  
3 yemek kaşığı esmer şeker  
1½ yemek kaşığı elma sirkesi  
1 yemek kaşığı worcestershire sos  
1 yemek kaşığı dijon hardal  
½ tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
2 yemek kaşığı domates salçası

Orta boy bir kasede domates sosunu, esmer şekeri, elma sirkesini, worcestershire sosu, dijon hardalı, pul biberi ve 1/4 su bardağı suyu karıştırın.

Tereyağını ısıtıp soğan ve sarımsağı 5 dakika kadar soteleyin.

Chili baharatını ekleyip 1 dakika çevirin.

Kıymayı ilave edin ve 4-5 dakika kavurun.

Tuzunu karabiberini ekleyin.

Domates sosunu ilave edin, karıştırın.

Ateşin altını kısıp 10 dakika kadar sos toklaşana kadar pişirin.

4 adet yumurtayı tereyağlı teflon bir tavada pişirin.

Hamburger ekmeğinin içine kıymalı harçtan 1-2 yemek kaşığı ölçüsünde koyun.

Üzerine dilimlediğiniz avokadoyu ve pişirdiğiniz yumurtayı ilave ederek tuzlayıp karabiberleyin ve sıcak servis yapın.

