



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇEDAR PEYNİRLİ BURGER

6 adet hamburger ekmeęi
200 gram dana kıyma
3 dilim edar peyniri
50 gram dana jambon
3 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi
2 yemek kaşığı ketçap
6 adet kıvırcık salata yaprağı
3 yemek kaşığı kızartma yağı
1 tatlı kaşığı tuz

Jambonu kıyın. Kıymayı derin bir kaba alıp jambon, kaşar peyniri ve tuz ekleyip yoğurun. Elde ettiğiniz köfte harcından ceviz büyüklüğünde 6 parça koparın ve elinizde yuvarlayıp yassılaştırarak köfteleri hazırlayın.

Yağı teflon tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin.

edar peynirini küçük kareler halinde kesin. Hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesip içlerine ketçap sürün.

Sandvilerin alt dilimlerine birer kıvırcık salata yaprağı yerleştirin. Üzerine köfteleri koyup sandviçi kapatın.

edar peyniriyle süsleyin ve servis yapın.