



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY HAMBURGER

400 gr. kıyma
1 adet soğan
1-2 diş sarımsak
2 dilim ıslatılıp suyu sıkılmış ekmeğ
5-6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Servis için:
Hamburger ekmeği
Kıvırcık yaprakları
2 adet haka dilimlenmiş sert domates
Salatalık turşusu
Patates kızartması
Ketçap
Mayonez

Soğan, sarımsak, ekmeğ ve maydanozu varsa geniş hazneli mutfak robotunuzdan geçirin veya incecik doğrayın. Kıyma, tuz ve karabiberi ilave edip hepsi birleşip hamur haline gelene kadar yoğurun. Köfte hamurunu 4 yada 5e ayırın ve hamburger ekmeğinin genişliğinde köfteler yapın. Tercihen yapışmaz yüzeyli tavada her iki tarafını kızartın. Domates dilimlerini de isterseniz aynı tavada 10-15 saniye çevirerek hafif pişirebilirsiniz. Ayzuya göre ısıttığınız tos ekmeğlerine önce birkaç yaprak kıvırcık yerleştirin. Köfteleri ve domatesleri üzerine koyup damak zevkinize göre ketçap ve mayonezle tadlandırın veya sade bırakın. Enlemesine kestiğiniz salatalık turşularını ilave edip hamburgerin üst kapağını kapatın. Patates kızartması ve turşu ile servis yapın.