



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY HAMBURGER

6 kişilik
6 adet hamburger ekmeđi
3 adet domates
3 çorba kaşığı mayonez
3 çorba kaşığı ketçap
3 adet salatalık turşusu
6 adet ince dilim taze kaşar peyniri
Köfte için:
Yarım kg kıyma
5 adet taze soğan
4 adet büyük salatalık turşusu
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Bir kabın içinde kıyma, ince kıyılmış taze soğan ve salatalık turşusunu, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Köfte harcından parçalar koparıp iri köfteler yapın. Kızgın yağda köftelerin her iki yüzünü 5'er dakika kızartın. Bu arada fırın tepsinde hamburger ekmeklerinin tümünü yerleştirin. Alt kısımlara sırayla yuvarlak kesilmiş domates dilimleri, mayonez, ketçap ve turşu dilimlerini pay ederek yerleştirin. En üste köfteleri ve köftelerin üzerine kaşar dilimlerini koyun. Üst ısıtıcı kısmı açılmış fırında 1-2 dakika, kaşar peyniri hafif eriyene kadar bekletip çıkarın. Ekmeklerin üst parçalarını peynirin üstüne kapatıp sıcak servis yapın.

Not: Hamburgerin içine halka soğan da ilave edebilirsiniz. Ayrıca hamburgeri patates kızartması ve hardalla da servis yapabilirsiniz.

[ML® Hamburger Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023