



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU BURGER

<https://www.rational-online.com>

1/2 kg kuzu kıyma
1/4 bardak kıyılmış taze maydanoz (sapsız)
1 büyük kıyılmış soğan
1 diş doğranmış sarımsak
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz 1 çorba kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı zerdeçal 1/2 çay kaşığı kişniş 1/4 bardak un
1/4 bardak bitkisel sıvı yağ

Orta boy bir kapta unu, maydanozu, baharatları, soğanı, tuzu ve karabiberi karıştırın.

Tahta kaşıkla veya elinizle kıymayı ekleyip karıştırmaya başlayın.

Küçük bir çanakta yumurtaları çırpın ve baharatlı kıyma karışımına ekleyin. İyice yoğurup karıştırın. Bu harcı ırice yuvarlak yassı köfteler haline getirin. 20mm derinliğinde granit emaye GastroNorm kaba yerleştirip az miktar sıvı yağ ekleyin.

Her köfteyi kızartıp gevrekleşinceye kadar yaklaşık 7 dakika pişirin.

Yuvarlak sandviç ekmeğiyle veya ekmeksiz porsiyon olarak servis edin.

