



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE PEYNİRLİ HAMBURGER

½ paket Knorr Köfte Harcı
500 gr dana kıyma (2 kez çekilmiş - yarım yağlı)
1 ½ çay bardağı su
4 adet hamburger ekmeği
½ paket Labne peyniri
2 adet domates dilimlenmiş
Marul yaprağı
Turşu
Calve Ketçap
Calve Mayonez

Kıymayı, köfte harcı, su ve kıyılmış maydanozla yoğurarak buzdolabında 10 dakika dinlendirin.

Kıymayı 4 eşit parçaya bölerek yuvarlayın.

Dolma oyar gibi her bir köfteyi parmağınızla delerek içine 1 yemek kaşığı labne koyup dikkatlice kapayarak hamburger şeklini verin.

Köfteleri önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirerek diğer malzemelerle birlikte servis edin.

