



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON KABUKLU BURGER KÖFTE

- 1 paket Banvit Hindi Kıyma (donuk)
- 4 dilim Banvit Piliç Jambon (ince şerit doğranmış)
- 4 adet orta boy patates (kalın elma dilimi doğranmış)
- 2 adet orta boy havuç (5 cm uzunluğunda kesilip, her biri 4'de bölünmüş)
- 1 adet turp (5 cm uzunluğunda kesilip, her biri 4'de bölünmüş)
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 1 adet limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 2 çorba kaşığı teze kekik (yapraklanmış veya 1 çorba kaşığı kuru kekik)
- 3 sap maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
- 4 yaprak marul
- 1 adet orta boy domates (kalın halka dilimlenmiş)
- 4 adet hamburger ekmeği (arzu ettiğiniz çeşit)
- Tuz
- Tane karabiber
- Pul kırmızı biber

Kıymayı derin dondurucudan çıkarın. Soğutucu kısmında, çözülünceye kadar, bir gece bekletin. Patates, havuç ve turpları bir kaba alıp, üzerlerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber serpip, iyice harmanlayın. Karışımı yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, ara ara karıştırarak, sebzeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 45-50 dak. pişirin. Kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Ateşten alın ve soğuyuncaya kadar dinlendirin. Kıymaya, soğan, limon kabuğu, kekik, maydanozu katıp, tuz ve karabiberi serpin. Köfte hamuru gibi iyice yoğurun ve kıymayı 4 eşit parçaya bölün. Her bir kıyma parçasını, avucunuzda iri burger köfte şeklinde hazırlayın. Şerit kesilmiş jambonlara batırarak her iki yüzlerini kaplayın ve bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, ortasına batırdığınız kürdan yerinden köftenin güzel suyu gelinceye ve salamlar ktır ktır oluncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Hamburger ekmeğini ısıtın. İçlerine marul, domates ve köfteleri yerleştirip, sıcak olarak servis yapın.

