



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜTENİTSALI HAMBURGER

4 adet hamburger ekmeđi
600 gr dana kıyma (döş bölgesi/tek çekim)
Yarım su bardağı parmesan peyniri
4 diş sarımsak (ezilmiş)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı su
Tuz
Karabiber
Kırmızı soğan veya lahanaya
Sos için:
Yarım kavanoz Penguen Lütenitsa sos
2 yemek kaşığı yoğurt veya mayonez

Kıyma, sarımsak, parmesan peyniri, su, zeytinyağı, karabiber ve tuzu karıştırın.

Kıymayı eşit olarak dörde bölün.

Her bir parçayı hamburger ekmeğinin çapından bir santim daha büyük olacak şekilde yassılaştırarak şekil verin. Izgarada alt üst pişirin.

Ekmeđleri ikiye kesip biraz ısıtın.

Sırayla çedar peyniri, köfte, yoğurtla karıştırılmış Penguen Lütenitsa sos ve lahanayı koyup kapatın, servis yapın.

