



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR SOSLU HAMBURGER

<https://migros.com.tr>

600gr. dana döş kıyma  
3 tatlı kaşığı hardal  
3 tatlı kaşığı worchester sos  
3 tatlı kaşığı galeta unu  
3 tatlı kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Tuz  
500 gr. mantar  
1 paket krema  
1 demet kıvırcık

1. Tüm malzemeyi büyük bir kaseye aktarın.
2. Malzemeler birbirine karışana kadar karıştırın. Çok fazla yoğurmayın.
3. Tenis topu büyüklüğünde parçalara ayırın. Köfte, hamburger ekmeğinden daha büyük olacak şekilde yuvarlayın ve şekil verin.
4. Önceden ısıttığınız ızgara tavasında ızgara izi olana kadar arkalı önlü pişirin.
5. Ayrı bir tavada dilimlediğiniz mantarları suyunu çekene kadar pişirin.
6. Piştikten sonra kremayı mantarların üzerine ekleyin ve tuz, karabiber ile tatlandırın.
7. Piştikten sonra ocaktan alın ve tüm malzemeyi hamburgere dizdikten sonra hamburger köftesinin üzerine mantarlı sostan dökün.

