



MANTAR SOSLU HAMBURGER

1/2 kg. kıyma
1 soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
150 gr. mantar
25 gr. tereyağı
125 gr. süt
Bir tutam kaşar rendesi

Kıyma, doğranmış soğan, tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Büyük köfteler haline getirip ya ızgarada 10 dakika kadar pişirin veya az yağda 7-8 dakika kızartın. Mantarları ince ince kıyıp haşlayın. Daha sonra diğer malzemelerle birlikte karıştırıp yavaş ateşte pişirin. Hamburgerlerin üstüne döküp servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 07.11.2024