MANTARLI HAMBURGER

1 kavanoz Penguen Mantar
3 yemek kaşığı Penguen Ajvar
400gr iri çekim kıyma
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
4 adet chedar peyniri
4 adet hamburger ekmeği
Kaya tuzu
Karabiber

Hamburger kıymasını tuz ve karabiberle iyice yoğurun ve 4 eşit köfte hazırlayın.
Köfteleri döküm tavada yada tost makinasında kızartmaya başlayın.
Köfteler pişerken mantarları ince ince kıyın ve bir tavada tereyağı ile kavurmaya başlayın.
Bir kaç dakika sonra Penguen Ajvar ve suyu ekleyin.
Topaklanmaması için karıştırrarak pişirin.
Kıvam alınca altını kapatın.
Köfteler pişmeye yakın üzerlerine peyniri ekleyip erimesini sağlayın.
Hamburger ekmeklerini de biraz kızarttıktan sonra alta mantar sosunu üzerine köfteyi ekleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:138080 • adı:Mantarlı Hamburger • gönderen:sukunet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06