



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HAMBURGER

Köftesi İçin:

250 gram kıyma
2 diş sarımsak
1 adet soğan
1 su bardağı galeta unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 adet yumurta
2 dilim cheddar peyniri
2 adet salatalık turşusu
4 dilim salatalık
1 adet kırmızı soğan

Mantar Sote İçin:

6 adet mantar
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hamburger İçin:

2 adet hamburger ekmeği
4 adet kıvırcık marul yaprağı(ince ince doğranmış)

Kıymayı bir kaba alın.

Soğan ve sarımsağı mutfak robotunda birlikte çekin.

Galeta unu ve diğer malzemeleri ilave edin. Yoğurun ve iki adet hamburger köftesi elde edin. Isınmış ve yağlanmış tavada kısık ateşte pişirin. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzüne cheddar peyniri ilave edin ve pişirmeye devam edin.

Tavayı ısıtın, zeytinyağı ile yağlayın.

Isınan ve yağlanan tavada temizlenmiş ve irice doğranmış mantarları soteleyin.

Karabiber ve tuz ilave edin.

Hamburgerin hazırlanışı: Hamburger ekmeklerini ısıtın. Pimiş köfte ve erimiş cheddar peynirlerini ilave edin, sotelenmiş mantarları, salatalık, salatalık turşusu, halka halka soğanları ve ince ince dilimlenmiş marul yapraklarını ilave edin, dilediğiniz sos ile lezzetlendirerek son dokunuşu yapın.



© lezzetler.com tarif no:155016 • adı:Mantarlı Hamburger • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.05.2025 - 21:21