



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HAMBURGER

500 g yağsız kuzu eti (sırt ya da buttan; bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)
3 çorba kaşığı ufalanmış ekmek içi (tercihen kepekli ekmekten)
2 çorba kaşığı portakal suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi (ince rendelenmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze soğan (ince kıyılmış) bir tutam mercanköşk
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı çiçekyağı
125 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, ince doğranmış)
4 hamburger ekmeği (tercihen kepekli; her biri yatay olarak 2 'ye kesilmiş)
1 iri havuç (kazınıp, enli ince şeritler halinde kesilmiş; süsleme için)
1 kereviz sapı (ince doğranmış; süsleme için)
1/4 küçük lahana (tütün kıyımı kesilmiş, süsleme için)
1/4 demet maydanoz (süsleme için)
Hardal sosu:
1 çorba kaşığı tane hardal
4 çorba kaşığı lor (ya da labne) peyniri (yarım yağlı)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Köfte harcını hazırlamak için, kıyma, ufalanmış ekmek içi, portakal suyu, limon kabuğu rendesi, kıyılmış maydanoz, taze soğanlar, mercanköşk, tuz ve karabiberi, bir tencerede parmaklarınızla iyice yoğurun. Kalın dipli bir tavayı harlı ateşte kızdırıp, çiçekyağını kâğıt mutfak havlusuyla tavanın her yanına sürdükten sonra, mantarları koyun ve tavayı sürekli sallayarak 3 dakika sote edin. Tavayı ateşten alıp, mantarları bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca köfte harcını katıp, iyice yoğurun. Harçtan her biri 10 cm çapında 4 hamburger köftesi yapıp, buzdolabına kaldırarak 30 dakika soğutun. Soğutma süresinin bitimine doğru fırınınızın ızgarasını ısıtın. Sonra köfteleri buzdolabından alıp, fırın ızgarasının altına yerleştirerek, 4 dakika ızgara edin. Bu arada sosu hazırlamak için, tane hardallar, lor (ya da labne) peyniri ve taze soğanları bir kâsede iyice karıştırıp, üstüne karabiberi serpererek, bir kenara bırakın. Köfteleri aU üst edip, öbür yüzlerini de 4 dakika ızgara ederken, hamburger ekmeçlerini de kesik yüzleri üste gelecek biçimde ızgaraya yerleştirip, ısıtın. Köfteleri ve ekmeçleri ızgaradan alıp, 4 yarım hamburger ekmeçinin üstüne 1 'er köfte yerleştirin. Üstlerini havuç şeritleri, kereviz sapları, lahana şeritleri ve maydanoz ile süsleyip, en üste kâsedeki sosu kaşıkla bölüştürün. Üstlerine kalan yarım hamburger ekmeçlerini kapatıp, servis yapın.