



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HAMBURGER

- 1 kg kıyma
- ½ paket mantar (200 gr)
- 10 adet hamburger ekmeđi (ikiye kesilmiş)
- 1 paket Knorr Hamburger Köfte Harcı
- 3 çay bardađı sođuk su (225 ml)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ (45 ml)
- 10 adet yeşil salata yaprağı
- 2 adet domates (bütün olarak 10 adet dilimlenmiş)
- 3 adet kornişon salatalık turşusu (dilimlenmiş)
- 3 yemek kaşığı mayonez

Hazırlanışı

- Derin bir kaba kıymayı, Knorr Hamburger Köfte Harcı'nı ve soğuk suyu koyup yoğurun.
- Harcı 10 eşit parçaya bölüp şekil verin. Hamburger köftelerini tavada veya ızgarada pişirin.
- Ayrı bir tavada yağı kızdırıp içine mantarları ve sarımsakları ilave edip mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurun.
- Ekmeklerin üzerine mayonez sürün. Mayonezli ekmek diliminin üzerine yeşil salata yaprağını, köfteyi, sarımsaklı mantarları, domates dilimini ve kornişon turşuyu koyup ikinci ekmek dilimini üzerine kapatarak servis edin.