



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI HAMBURGER

500 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
3 dal maydanoz
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik
Kızartmak için sıvı yağı
4 adet hamburger ekmeği
3 adet patates kızartmak için
200 gram mantar
100 gram kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı

Köfteyi yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan, galeta unu, kıyılmış maydanoz ve ezilmiş sarımsağı iyice elinizle yoğurun. Bu harçtan küçük köfteler yapıp bol yağda kızartın. Kızarttığınız köfteleri de fırın tepsisine alın. Bu arada mantarları tavada tereyağında sote edip köftelerin üzerine paylaşırın. Kaşar peynirleri de üzerine serpip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Ekmeklerin arasına alıp yanında bol kızarmış patatesle servis yapın. Yanına salata da koyabilirsiniz.