



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI BURGER

500 gram mantar  
300 gram kıyma  
1 adet patates  
1 soğan  
3 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı ketçap  
Kimyon, kekik, tuz, karabiber  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı galeta unu  
6 adet hamburger ekmeği  
1 adet kırmızı soğan  
1 çorba kaşığı mayonez  
1 çorba kaşığı hardal  
2 adet domates  
4 adet turşu  
6 adet marul yaprağı

Öncelikle köftesini hazırlamak gerekiyor. Mutfak robotunda kıyılmış mantarları, kıyma, ketçap, rendelenmiş soğan, galeta unu, sarımsak, zeytinyağı ve baharatları bir kabin içinde karıştırın. Haşlanmış, rendelenmiş patatesi de içine ekleyip karıştırın ve köfte harcı yapın. İrice köfteler yapın. Az yağda iki yüzünü de kızartın. Daha sonra fırın tepsisine dizin ve 190 derecede 15 dakika daha pişirin. Pişen köfteleri hamburger gibi hazırlamak için ekmeklerin aralarına yeşilliklerle ve dilimlenmiş soğanlarla servis yapın.