



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE ETLİ HAMBURGER

<https://www.sek.com.tr>

4 adet hamburger ekmeđi
250 g kıyma, orta yağlı
80 g TAT Konserve Mantar, doğranmış
1 adet soğan, ince doğranmış
1 yemek kaşığı TAT Ketçap
40 g TAT Pratik Doğranmış Domates
1 yemek kaşığı TAT Kebap Sosu
Tuz
Karabiber

Hamburger ekmeklerinin içini boşaltıp fırında 180 derecede yaklaşık 8 dakika kızartın. Isıtılmış bir tavaya kıymayı koyup bir süre soteleyin. Soğanı ve mantarı da ekleyip sotelemeye devam edin. Daha sonra doğranmış domatesi, ketçabı ve kebab sosunu ilave edip bir süre daha pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip tavayı ocaktan alın. Hazırladığınız harcı hamburger ekmeklerinin içine döküp servis edin.

