



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MCDONALD'IN HAMBURGER'İ

(İngilizceden tercüme: ca)

Yarım kg. az yağlı kıyma  
10 hamburger ekmeği  
10 ince soğan dilimi  
Rendelenmiş soğan  
10 tatlı kaşığı kurutulmuş ekmeğe tozu  
Ketçap  
Hardal  
Biber  
Tuz.

Sığır kıymasını 10 eşit parçaya bölüp toplar yapın. Her bir topu ezerek yarım santim kalınlığında ve 10 santim çapında yassı şekil verin. Topları aralarına yağlı kağıt koyarak üst üste koyun biraz daha ezerek, buzdolabında en az 1 saat dondurun. Bu işlem köftenin ızgarada dağılmaması için yapılıyor.  
Bir küçük kaptaki biraz su, ekmeğe tozu ve rende soğanları birleştirin bir süre kavurun.  
Bir çelik tavayı ısıtın. Ortadan ikiye kesilmiş hamburger ekmeğinin iç kısımlarını üzerinden bastırarak dağarcasına iyice ısıtın.  
Ekmeğlerden sonra aynı tavada dolaptan aldığınız donmuş köfteleri atın, yaklaşık 20 saniye üzerine birşeyle bastırarak pişirin, sonra köfteyi çevirerek diğer tarafını da bastırarak 1 dakika pişirin, üzerine tuz ve biber serpin. Az önce hazırlanan soğanlı karışımdan bir tatlı kaşığı kaşığı köftelerin üzerine koyup biraz daha çevirerek pişirin. Hamburger ekmeğinin alt kısmına biraz hardal sürün ama ekmeğin sınırlarına kadar gelmesin biraz içerde kalsın, sonra ketçabı aynı şekilde sürün. Üzerine de bir dilim turşu koyun.  
Tavadan köfteyi çıkartın, yağının ve üzerindeki soğanların gitmesi için hafif silkeleyerek ekmeğe koyun. Köftenin üzerine de ince bir soğan dilimi koyun ve servis yapın.

[ML® Hamburger Ekmeği için tıklayın](#)