



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ ACILI BURGER

<https://migros.com.tr>

600gr dana döş kıyma
3 tatlı kaşığı hardal
3 tatlı kaşığı worchester sos
3 tatlı kaşığı galeta unu
3 tatlı kaşığı sirke
Karabiber
Tuz
200 gr. çedar peyniri
Yarım demet kıvırcık
1 adet domates
1 adet küçük boy soğan
10 jalopen turşusu
1 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Tüm malzemeyi büyük bir kaseye aktarın.
2. Malzemeler birbirine karışana kadar karıştırın. Çok fazla yoğurmayın.
3. Tenis topu büyüklüğünde parçalara ayırın.
4. Köfte, hamburger ekmeğinden daha büyük olacak şekilde yuvarlayın ve şekil verin.
5. Önceden ısıttığınız ızgara tavasında ızgara izi olana kadar arkalı önlü pişirin.
6. Köftelerin üzerine cheddar peynirini ekleyin, eriyince ocaktan alın.
7. Domatesleri ve soğanları ince ince doğrayın.
8. 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile soğan ve domatesleri pişirin içerisine jalapeno turşusunu ekleyin ve ocaktan alın.
9. Hamburger ekmeğine barbekü sosunu sürün.
10. Kıvırcık, köfte ve hazırladığınız harcı hamburgerinize ekleyip servis edin.

