



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ HAMBURGERLER

<https://migros.com.tr>

6 minik sandviç ekmeđi
200 gr. dana kıyma
3 dilim çedar peyniri
50 gr. dana jambon
3 çorba kaşığı kaşar peyniri
2 çorba kaşığı ketçap
6 adet kıvırcık
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

1. Jambonu ince ince kesin.
2. Kıymayı derin bir kaba alıp jambon, kaşar peyniri ve tuz ekleyip yoğurun.
3. Elde ettiğiniz köfte harcından ceviz büyüklüğünde 6 parça koparın ve elinizde yuvarlayıp yassılaştırarak köfteleri hazırlayın.
4. Sıvıyağı teflon tavada kızdırıp köfteleri kızartın.
5. Kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin.
6. Çedar peynirini küçük kareler halinde kesin.
7. Minik sandviçleri ortadan ikiye kesip içlerine ketçap sürün.
8. Sandviçlerin alt dilimlerine birer kıvırcık salata yaprağı yerleştirin.
9. Üzerine köfteleri koyup sandviçi kapatın.
10. Çedar peyniriyle süsleyin ve servis yapın.

