



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ HAMBURGER

500 gram dana kıyma
1/2 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 dilim ekmek içi
1 diş sarımsak
1 adet küçük boy yumurta
8 adet minik burger ekmeği
1/2 demet maydanoz
3-5 adet marul yaprağı
1 adet sarı biber

Kıymayı geniş bir kapa alın. Soğanları rondodan çekin ve suyunu süzüp kıymaya ekleyin. Sarımsakları bıçağın ters yüzü ile ezin. Ezdiğiniz ve püre haline getirdiğiniz sarımsakları kıyma ve soğanın üzerine ekleyin. Ekmek içini ve yumurtayı ekleyerek yoğurmaya başlayın. Maydanozları ince ince kıyıp karışıma ekleyin. Baharatları ekleyerek karışımı, homojen bir hale getirin. Yoğurduğunuz köfte harcını, streç filme sararın buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Tavanızı ısıtın, zeytinyağı ile yağladığınız peçete yardımı ile tavanın içini yağlayın. Köfteleri minik yassı burger köfteleri olacak şekilde şekillendirin. 10 dakika iki yüzünü de pişirin. Köfteler hazır. Sarı bibelerinizi ve marul yapraklarını yıkayıp kurulayın ve dilediğiniz gibi hamburgerinizi hazırlayın. İşte bu kadar, afiyet olsun.

Not: Köfte harcınızı dinlendirmek, içinde bulunan tüm malzemelerin tadının ete iyice işlemesine yardımcı olur. Dilerseniz 180 derecelik fırında 15 dakika pişirebilirsiniz.

