



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINİ BURGER

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

4 dilim hellim
1 adet domates
2 adet marul yaprağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
Mini Burger Köftesi
300 gr köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz

Soğanı rendeleyip acısını çıkarmak için suyunu sıkın. Daha sonra soğanları kıymaya ekleyerek üzerine tuz ve 1 tatlı kaşığı domates salçasını ilave edip malzemeler birbirine işleyecek kadar yoğurun. Karışım hazır olduğunda köfte harcını ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlak şekillendirerek yağsız teflon tavada ızgara usulü kızartın.

Ayrı bir tavada hellim peynirleri kızartın. Mini sandviç ekmeğini ortadan ikiye kesin. Sandviç ekmeğinin en altına domates salçasını sürüp üzerine sırasıyla marul, köfte, hellim peyniri ve dilimlediğiniz domatesi dizip ekmeği kapatın. Düzgün durması için küçük kürdanlar kullanabilir, damak zevkinize göre turşu, soğan, mayonez ve hardal ile mini burgerlerinize lezzet katabilirsiniz.

