



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK HAMBURGERLER

500 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
100 gram rendelenmiş kaşarpeyniri
Hamburger ekmekleri

Öncelikle kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada 5 dakika kadar pişirip üzerine 1 çay bardağı kadar su ekleyin ve bir taşım kaynatın. Köfteleri az yağlı bir tavada kızartın. Fırın tepsisine alın. Üzerine salçalı karışımı dökün. Fırında 5 dakika bu şekilde pişirin. Daha sonra kaşar peyniri üzerine yerleştirin. 3 dakika daha pişirip peynirleri eritin. Kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri de yerleştirin.

