



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI HAMBURGER KÖFTE

- 200 gr SuperFresh mısır
- 200 gr kuru fasulye (konserve, süzölmüş)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet orta boy patates (rendelenmiş)
- 1 adet küçük boy pırasa (sadece beyaz kısmı, ince halka kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Kuru fasulyeyi, çatalla pütörsüz oluncaya kadar ezin. Mısır, havuç, patates ve pırasayı katın, tuz, karabiber serpip, iyice karıştırm. Mısırlı karışımı 4 eşit parçaya ayırın. Her birine iri hamburger köfte şeklini verin. Zeytinyağını ısıtın, köfteleri yerleştirin, kısık ateşte her iki yüzlerini 4'er dak. pişirip fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 C fırında 10 dak. daha pişirin. Ekmek dilimlerinin üzerinde ve arzu ederseniz marul yaprakları ile birlikte servis edin.

