



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NANELİ HAMBURGER

500 gr sığır kıyması
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (irice doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
60 gr (1 su bardağı) ekmek içi (4 çorba kaşığı sütte ıslatılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze nane yada 3/4 tatlı kaşığı kuru nane
1 kahve kaşığı kekik
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
30 gr (1/3 su bardağı) galeta unu
3 çorba kaşığı rafine yağ
2-3 yuvarlak sandviç ekmeği
15-30 gr (1-2 çorba kaşığı) tereyağı

Küçük boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Köpüklenmeye başlayınca soğan ve sarımsağı ekleyip ara sıra karıştırarak 6-7 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp soğan ve sarımsağı bir kaseye aktarınız; sütte ıslatılmış ekmek içini, kıymayı, tuzu, biberi, naneyi, kekiği ve hafifçe çırpılmış yumurtayı ekleyip iyice yoğurunuz. Karışımı 6 parçaya ayırıp yuvarladıktan sonra avucunuzla bastırarak yassıltınız. Galeta ununu bir tabağa koyup köfteleri iyice galeta ununa bulayınız.

Yuvarlak sandviç ekmeklerini ortadan ikiye kesiniz. Üstlerine tereyağı sürüp bir tepsiye dizerek, köfteler pişene kadar hafif ısıtılmış fırında bekletiniz.

Büyük bir tavada rafine yağı iyice kızdırınız. Köfteleri içine atarak 2'şer dakika, renkleri değişene kadar kızartınız. Ateşi kısıp köfteleri iyice pişene kadar kızartmaya devam ediniz.

Köfteleri tavadan alıp yağlarının süzülmesi için bir kağıt peçetenin üstüne koyunuz. Yağları süzüldükten sonra fırından sıcak çıkarılmış ekmeklerin arasına yerleştirip servis ediniz.

Not: Naneli hamburger sıcak yada soğuk olarak yenebilir. Aslında bir piknik yemeğidir ama, sofrada taze salata ve yoğurt ile de servis edilebilir.