



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZEL HAMBURGER

1250 g dana eti (tercihen buttan; bütün yağı alınmış)
1,5 kg domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, püre haline getirilerek, tel süzgeçten geçirilmiş)
1 soğan (ince doğranmış)
17,5 cl(1/2 su bardağı) sirke
8 çorba kaşığı kereviz yaprağı (ince doğranmış)
1 limonun suyu (taze sıkılmış)
4 çorba kaşığı tozşeker
10 damla Tabasco sosu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
8 hamburger ekmeği
Lahana salatası
300 g lahana (ince doğranmış)
1 küçük havuç (rendelenmiş)
1 kırmızı elma (rendelenmiş)
1/4 litre yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1/2 tatlı kaşığı toz hardal
4 tatlı kaşığı bayırturpu rendesi
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kereviz tohumu

Bir tencereye 75 cl (3 su bardağı) su, domates püresi, soğanlar, sirke ve dana etini koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı tıkırdamaya bırakın. Tıkırdamaya başlayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatın ve karışımı 1,5 saat, ara sıra karıştırarak pişirin (tencerenin dibine yapışmaya başlarsa, 12,5 cl. [1/2 su bardağı] su ekleyerek, iyice karıştırın).

Et pişerken, lahanalar, havuç rendesi, elma rendesi, yoğurt, hardal, bayırturpu rendesi, kereviz tohumları ve tuzu bir salata kâsesinde karıştırın. Sonra kâsenin üstünü örtüp, buzdolabına kaldırın.

Et pişince tencereyi ateşten alıp, eti bir tabağa çıkararak bir kenara bırakın. Tencerede kalan sosa kereviz yaprakları, limon suyu, tozşeker, Tabasco sosu, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Eti kaba doğrayıp, yeniden tencereye koyarak, tencereyi kısık ateşe oturtun ve karışımı 30 dakika pişirin.

Hamburger ekmeğini, enlemesine ortadan 2'ye kesin. Tencereyi ateşten alıp, kıymalı karışımı 8 yarım hamburger ekmeğinin üstüne kaşıkla bölüştürün. Kâseyi buzdolabından alıp, lahana salatasını da kaşıkla üstlerine döşedikten sonra, kalan 8 yarım hamburger ekmeğini üstlerine kapatarak, servis yapın.