



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES BURGER

4 adet rendelenmiş patates
1 su bardağı galeta unu
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı sirke
1 adet yumurta
Kızartmak için:
Yarım su bardağı sıvı yağ
Burger hazırlamak için:
4 adet burger ekmeği
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
4 dilim pastırma
200 gram füme dana eti (dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı pekmez
Yarım tatlı kaşığı hardal
2 yemek kaşığı su
4 dilim cheddar peyniri
3 yemek kaşığı burger sosu

Patatesleri rendeleyin ve suyunu iyice sıkıp ayrı bir kaba aktarın.
Üzerine tuz, karabiber, sirke ve galeta ununu ilave edip şekil alabilecek kıvama gelene dek yoğurun.
Hamburger ekmeğinin boyutunda patatesli harçtan parçalar alıp şekil verin ve kızdırılmış ayçiçek yağında altın rengi bir kabuk oluşana kadar kızartın.
Bir tavada tereyağı ve sıvı yağı ısıtın.
Ardından pastırmaları kızartın.
Tavanın içinde kalan yağ ile hamburger ekmeklerinin iç kısımlarını kızartın.
Aynı tavada parçalara ayrılmış dana füme etlerini 1 dakika kadar kavurun. Üzerine su, pekmez ve hardalı ekleyip soteleyin.
Pişmiş olan füme eti 4 hamburger ekmeğine eşit miktarda paylaşın.
Üzerlerine cheddar peynirlerini dizip kapağını kapatın ve 2-3 dakika kısık ateşte peyniri eritin.
Hamburger ekmeğinin alt tabanına burger sosunu sürün. Ardından patates köftesi, pastırma, cheddar peynirli füme etini ekleyin.
Son olarak hamburger ekmeği üzerine kapatıp sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161618 • adi:Patates Burger • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.05.2025 - 22:15