



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ HAMBURGER KÖFTESİ

Izgarayı maksimum derecede ısıtın. Derin bir kasede 500 gr. kıyma, 30 ml. soya sosu, 15 gr. ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Harcı dört parçaya bölün. Elinizle yuvarlak şekiller verip, üzerine bastırarak hafifçe düzleştirin. Küp kesilmiş 40 gr. gravyer peynirini köftelerin ortasına koyun ve üzerini kıyma ile kapatın. Hafif nemli kağıt havlu ile ızgarayı ıslatın. Izgara tepsisine çok az su koyun. Köfteleri spatula yardımı ile ızgaraya koyun. Isı ayarını düşürün. Orta ateşte 5 dakika kızartın. Köfteleri ters çevirip 5 dakika daha pişirin. Eğer dışı kararmaya başlarsa ısıyı biraz daha düşürün. Hamburger ekmeğinin ortasında servis yapın.
