



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KÜÇÜK BURGER

6 dilim tost ekmeđi
60 gr. tereyađı
20 gr. domates salçası
40 gr. rendelenmiş çedar peyniri
Köfteler için: 250 gr. kıyma
1 küçük kuru soğan
1/2 çay kaşığı salça
1/2 çay kaşığı hardal

Ekmeklerin etrafındaki kabukları alın. Her birini 4,5 cm.'lik yuvarlaklar şeklinde kesin. Kestiđiniz ekmeklerin üzerine tereyağını sürün. Fırın ızgarasına yerleştirin. 150°C'de ısınmış fırında 15 dakika veya gevrekleşinceye kadar ekmekleri kızartın. Kızarmış ekmekleri fırından çıkarın. Üzerlerine domates salçası sürün. Sıcak bekletin. Ekmeklerin üzerine hazırlayacağınız köfteler için kıymayı rendelediğiniz soğan, salça ve hardal ile karıştırın. İyice yoğurup elinizle yuvarlak köfteler yapın. Köfteleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin, kızarana kadar 180°C'deki fırında pişirin. Pişme süresinin sonuna doğru üzerlerine rendelenmiş çedar peynirini paylaşırın 5 dakika daha fırınlayın. Pişen köfteleri salça sürüp beklettiğiniz ekmeklerin üzerine yerleştirip, tekrar 2 dakika fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.