



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİKNİK BURGERİ

500 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
3 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
10 adet salatalık turşusu
Küçük boy hamburger ekmekleri

Öncelikle kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada 5 dakika kadar pişirip üzerine 1 çay bardağı kadar su ekleyin ve bir taşım kaynatın. Köfteleri az yağlı bir tavada kızartın. Fırın tepsisine alın. Üzerine salçalı karışımı dökün. Fırında 5 dakika bu şekilde pişirin. Daha sonra kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri de yerleştirip salatalıkla kürdanla süsleyip hazırlayın.