



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI HAMBURGER

<https://www.sozcu.com.tr>

500 gr yağsız kıyma
1 kg pırasa
2 adet patates
3 adet yumurta
1 su bardağı ekmek içi
Yarım çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

İnce ince doğradığınız pırasaları ve patatesleri ayrı ayrı haşlayın. Patatesleri püre yapın, pırasaları da süzgeçten geçirin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tüm malzemeyi karıştırın, iyice yoğurun, oval şekil verin ve bir saat buzdolabında bekletin. Az yağlı tavada iyice kızarana kadar pişirin.

