



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFOR SOSLU HAMBURGER

2 adet hamburger ekmeđi
Marul yaprakları
Köftesi için:
350 gram az yağlı kıyma
2 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Rokfor sos için:
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 su bardađı süt
1 çay bardağı hazır krema
100 gram rendelenmiş rokfor peyniri

Kıymayı tuz ve karabiber ile iyice yoğurup ekmeklerin boyutunda köfteler hazırlayın. Izgarada pişirin. Soğanı tereyağında karamelize edin. Rokfor sosu hazırlamak için eritilmiş tereyağına süt ve kremayı ekleyin. Rendelenmiş rokfor peynirini de katıp sos koyulaşınca kadar 5-6 dakika pişirin. Hamburger ekmeklerinin içine sırasıyla rokfor sos, köfte, karamelize soğan ve en üste tekrar rokfor sos gezdirip servis yapın.

