



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HAMBURGER

Köftesi İçin:

500 g kıyma

½ paket köfte harcı

1,5 çay bardağı su

1 adet havuç

1 adet kabak

Kızartmak İçin:

2 yemek kaşığı Sana yağı (kâse)

4 adet hamburger ekmeği

Sana Kase salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürme

Yeşillik (kivırcık veya göbek salata)

1 adet domates

1. Havuç ve kabağın kabuklarını kazıdıktan sonra rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Domatesi halka halka dilimleyin.
3. Köftesi için: derin bir kâseye kıymayı, köfte harcını, suyu, rendelenmiş havuç ve kabağı koyup köfte harcı kıvamına gelene kadar yoğurun. Köfte harcına hamburger köftesi büyüklüğünde şekil verin. (4 adet) Kalan harcı daha sonra kullanmak için buzdolabı poşetine koyup buzlukta dondurun.
4. Yayvan bir tavada Sana yağın eritip kızdırdıktan sonra sebzeli hamburger köftelerini kızartıp tabağa alın.
5. Hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesip her iki ekmeğin içine Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürmeyi bir bıçak yardımıyla sürün.
6. Daha sonra ekmeğin alt parçasının üzerine yeşillik koyup sebzeli hamburgeri üzerine koyun. En son olarak köftelerin üzerine halka domates koyup ekmeğin diğer parçasını üzerine kapatın.
7. Arzuya göre patates kızartması veya patates chipsi ile sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023