



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİP ŞAK BURGER

500 gram dana kıyma
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı karbonat ve kekik
Tuz
Karabiber
4 adet burger ekmeği
2 çorba kaşığı hardal
3 çorba kaşığı ketçap
2 adet patates
Yağlı kağıt
4 adet salatalık turşusu

Öncelikle köftesini hazırlamak için sadece kıyma, soğan ve baharatları ekleyip hemen yoğurun. Hemen iki yüzünü de az yağda pişirin. Sadece kıyma soğan ve baharatlar olan köfte yapılıyor, çok lezzetli oluyor. Ekmekleri isterseniz ısıtın, içlerine hardal ve ketçap sürüp pişen köfteleri içine koyun. Yanında elma dilimleri, kızartılmış patatesleriyle ikram edin. Patatesleri elma dilimleri şeklinde kesin, baharat ve az yağla fırında pişirip yağlı kağıda sarıp burgerin yanında ikram edin.

