



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞTE BURGER

500 g döş kıyma
1 çorba kaşığı galeta unu
1 çorba kaşığı tane hardal
1 çorba kaşığı pekmez
1 çorba kaşığı sirke
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
İsteğe bağlı tuz
12-15 adet yağlı boş sandviç ekmeği

500 g dana döş kıymayı, 1 çorba kaşığı galeta ununu, 1 çorba kaşığı tane hardalı, 1 çorba kaşığı pekmezi, 1 çorba kaşığı sirkeyi, 1 yumurtayı, 1 tatlı kaşığı karabiberi ve tuzu karıştırın. Çok fazla yoğurmayın, kıymanın malzemeler ile karışması yeterli.

Kişi başı 50 g edecek şekilde parçalar ayırın ve küçük köfteler yapın. Izgarada, sevdiğiniz pişkinlik derecesinde az, orta veya iyi, pişirin. Daha sulu bir hamburger elde etmek istiyorsanız çok fazla pişirmemelisiniz.

Bu sırada paştaneden aldığınız yağlı boş sandviç ekmeğini ortadan ikiye kesin ve içlerinde iz çıkana kadar ızgara edin. Önce pişirdiğiniz ekmeğin alt kısmını sonra köfteyi daha sonra da ekmeğin üst kısmını şişe geçirin. Bu kadar güzel bir karışım ekstra hiçbir şeye ihtiyaç duymayacak ama daha belirgin tatlar isteyenler için turşu ya da hardal tavsiye edebiliriz.

