



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SLOPPY JOE

İdil Yazar

1 adet soğan (doğranmış)
3 yemek kaşığı domates (doğranmış)
2 yemek kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı hardal
1 yemek kaşığı Worcestershire sos
Cheddar peyniri
1/4 su bardağı sucuk (rondodan geçirilmiş)
1/4 su bardağı füme et (rondodan geçirilmiş)
150 gr kıyma
Kırmızıbiber
Kimyon
Tuz
Kekik
Karabiber

Yağı tavaya alın ve ısıtın.

Doğranmış soğanı tavaya alın.

Kavrulurken içerisine kıymayı, füme eti ve sucuğu da ekleyip kavurmaya devam edin.

Malzemeler güzelce karışınca; domates, ketçap, hardal, worcestershire sos ve baharatları da ilave edin ve 2-3 dakika pişirip altına kapatın.

Hamburger ekmeğini servis tabağına alın.

Ekmeğin içerisine hazırladığınız kıymalı harçtan bolca aktarın.

Üzerine 1-2 dilim cheddar peyniri koyun.

