



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SLOPPY JOE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 500 gram dana kıyma
- 1 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 su bardağı domates püresi veya ketçap
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı esmer şeker (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı sirke (elma sirkesi tercih edilir)
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sosu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı hardal
- Tuz ve karabiber
- 4-6 adet hamburger ekmeği

Geniş bir tavayı orta ateşte ısıtın ve kıymayı ekleyin. Kıymayı iyice kavurun ve rengi tamamen dönene kadar pişirin. Ardından ince doğranmış soğan ve yeşil biberi ekleyin. Soğan ve biber yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Kıymanın üzerine domates püresi veya ketçap, domates salçası, esmer şeker, sirke, Worcestershire sosu ve hardalı ekleyin. Karışımı iyice karıştırarak kıymanın sosla iyice harmanlanmasını sağlayın. Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın. Karışımı kısık ateşte 10-15 dakika kadar pişirin, bu süreçte sosun hafifçe koyulaşmasını bekleyin.

Hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesin ve alt kısımlarına hazırladığınız kıymalı harcı bolca koyun. İsterseniz ekmeklerin üzerine biraz rendelenmiş cheddar peyniri ekleyebilirsiniz. Ekmeklerin üst kısmını kapatın ve hemen servis yapın. Yanında patates kızartması veya salata ile sunarak mükemmel bir öğün yaratabilirsiniz.

