



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SMASH BURGER

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

400 gram dana kıyma (%20 yağlı)  
Tuz ve karabiber  
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ  
Cheddar peyniri dilimleri  
4 adet hamburger ekmeği  
Marul, domates dilimleri, soğan dilimleri, turşu (isteğe göre)  
Sos için:  
Mayonez, ketçap ve hardal karışımı

Kıymayı 4 eşit parçaya ayırarak yuvarlayın. Küçük toplar şeklinde hazırlayın, fazla yoğurmamaya özen gösterin ki etin dokusu bozulmasın.  
Döküm tava veya ızgarayı yüksek ateşte iyice ısıtın. Tava çok sıcak olmalı, bu sayede köfteyi ezdiğinizde dışı çıtırlaşır.  
Et toplarını tavaya koyun ve spatula veya burger presi yardımıyla üzerine bastırarak ince bir köfte haline getirin. Tuz ve karabiber serpin.  
Köftenin bir yüzü kızardığında, üzerine cheddar peyniri koyun ve birkaç saniye daha pişirin.  
Hamburger ekmeklerini de tavada hafifçe kızartarak ısıtın. Bu adım, ekmeklerin daha lezzetli olmasını sağlar.  
Ekmeklerin alt kısmına sos karışımını sürün. Üzerine köfteyi, ardından peynir, marul, domates, soğan veya turşu gibi malzemeleri ekleyin.  
Üst ekmeği kapatın ve burgeri hafifçe bastırın.  
Sıcak ve çıtır smash burgeriniz artık hazır! Yanında patates kızartması ve soğuk bir içeceklerle servis edebilirsiniz.

