



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPER BURGER

4 hamburger ekmeđi
500 gram kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
1 sarı biber
Bol yeşillik
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve baharatı ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada salça ve tereyağını bir tavada 5 dakika pişirip üzerine 1 çay bardağı kadar su ekleyin, bir taşım kaynatın. Köfteleri az yağda kızartın. Fırın tepsisine alın. Üzerine salçalı karışımı dökün. Fırında 5 dakika bu şekilde pişirin. Kaşar peynirini üzerine yerleştirin, 3 dakika daha pişirip peynirleri eritin. Isıtılan hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri yerleştirin, doğranmış biberlerle ve yeşilliklerle servise hazırlayın.



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023