



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BURGER

450 g yağsız tavuk ya da hindi kıyma
250 g Nestlé® CORN FLAKES kahvaltılık gevrek, ince dövülmüş
50 ml sirkeli zeytinyağlı salata sosu
75 g ince kıyılmış soğan
0.5 çay kaşığı kuru fesleğen (2 gr)
0.5 çay kaşığı tuz (2 gr)
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
Hamburger ekmeği
Mayonez, marul ve domates dilimleri, isteğe bağlı

Izgarayı ya da mangalı ısıtın. Geniş bir kasede burger malzemelerini karıştırın. Şekil vererek yaklaşık 1 cm kalınlığında 6 adet köfte oluşturun.

Köfteleri ızgaraya yerleştirip orta-yüksek ateşte pişirin. Izgaranın kapağını kapatın, köftelere yerleştirdiğiniz et termometresi en az 75°C'yi gösterene dek bir kez çevirerek 10-12 dakika pişirin. Burgerleri ekmeklerin üzerine yerleştirip, mayonez, marul ve domates dilimleri ile süsleyin.

Ocakta: 25,5 cm'lik bir tavada 1 yemek kaşığı yağı kızdırın, köftelere yerleştirdiğiniz et termometresi en az 75°C'yi gösterene dek iyice pişene kadar köftelerin her bir yüzünü 5-6 dakika yağda kızartın.

