



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI BURGER

4 poşet yağı süzölmüş Zeytinyağlı Dardanel Ton
2 çay bardađı galeta unu
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
2 adet taze soğan
2 yemek kaşığı mayonez
2 dilim hellim peyniri
Tuz ve karabiber
Ayrıca...
4 adet hamburger ekmeđi
1 adet domates
4 adet kornişon turşu
4 adet marul yaprađı

Hellim peynirlerini ufak küpler halinde doğruyoruz.

Taze soğanı temizledikten sonra ince ince dilimliyoruz.

Bir karıştırma kabına taze soğan, hellim peyniri, galeta unu, pulbiber, kekik, tuz, karabiber ve mayonezi koyuyoruz. Eğer karışım tam olarak birleşmiyor ise 1 yemek kaşığı mayonez daha koyabilirsiniz.

Yağı süzölmüş Zeytinyağlı Dardanel'i açıyoruz.

Karıştırma kabındaki malzemelere ekleyip elimizle iyice yoğuruyoruz.

Elde ettiğimiz harçtan parçalar alıyoruz ve köfte şekli veriyoruz.

Köftelerin her iki tarafını teflon tavada 3'er dakika pişiriyoruz.

Hamburger ekmeğlerinin içine sırasıyla marul, köfte, domates ve turşu koyuyoruz. Ekmekleri kapatıyoruz. Ton Balıklı burgerlerimiz hazır. Yanında ketçap ve mayonezle servis yapabilirsiniz.

