



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARDANEL TON BURGER

2 adet Klasik Dardanel Ton
1 adet soğan
Yarın bağ fesleğen
1 tutam kişniş
Yarım bağ nane
1 adet kırmızı biber
1 adet küçük limonun suyu
5 adet roka yaprağı
Domates
Cheddar peyniri
Kornişon turşusu
Hamburger ekmeği
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Mutfak robotunun içine Klasik Dardanel Ton, fesleğen, nane, soğan, kişniş ve limon suyunu atın ve karıştırın. Katılaşması için un ve yumurta katıp tekrar karıştırın. Daha sonra malzemeyi ekmeğinizin büyüklüğüne göre eşit parçaya bölün, 1 saat buzdolabında bekletin. Hamburger köftelerini tavada zeytinyağı ile arkalı önlü kızartın. Tavanın diğer ucunda hamburger ekmeğini kızartabilirsiniz. Kızaran burger ekmeğini taşa alın, üzerine mayonez sürün. Tonlu köfteyi yerleştirin. Domates dilimi, kornişon turşusu, cheddar peyniri ve roka ile zenginleştirip servise sunun.

