



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BURGER

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

2 su bardağı Hasata Yozgat Sultani Yeşil Mercimek
1 adet orta boy soğan
3 diş sarımsak
1 adet yumurta
1-1.5 su bardağı galeta unu
1.5 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Çeyrek demet maydanoz
Kızartmak için:
Yeteri kadar ayçiçeği yağı

Hasata Yozgat Sultani Yeşil Mercimeği tencereye alın.

Üzerini geçecek kadar su ekleyip 20 dk haşlayın.

Haşladığınız mercimeği süzgece alıp suyunu süzün ve iyice soğutun.

Soğumuş olan mercimeği derin bir kaseye alın.

Üzerine rendeleyip suyunu süzdüğünüz soğan, ezilmiş sarımsak, ince kıydığınız maydanoz, yumurta, tuz ve baharatları ekleyin.

Kıvamına göre azar azar galeta unu ekleyip yoğurun. Köfte şeklini alıyorsa sert olmaması adına daha fazla galeta unu eklemeyin.

Hazırladığınız köfte harcınızdan burger ekmeğininiz büyüklüğünde bezeler koparıp burger köfte şeklini verin.

Isınmış yağda burger köftelerinizi kızartıp tabağa alın. Hamburger ekmeğinize sırayla marul, burger köftesi ve dilim domates koyup hazırlayın.

Patates ile birlikte servise sunun.

