



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI HAMBURGER

- 1 kg dana kıyması
- 1 küçük soğan (çok ince doğranmış)
- 30 gr (1/3 su bardağı) ekmek içi (ince ufalanmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 2 çorba kaşığı portakal suyu
- 1 yumurta
- 4 yumurta (yağda pişmiş, sıcak)
- 4 yuvarlak sandviç ekmeği
- 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

Izgaranızı iyice kızdırınız. Orta boy bir kasede kıyma, soğan, ekmek içi, tuz, karabiber, kırmızı biber, yenibahar, portakal kabuğu rendesi ve portakal suyunu iyice karıştırınız. Yumurtayı ekleyip bütün malzemeyi iyice yoğurunuz.

Karışımı 4 eşit parçaya bölüp avucunuzla bastırarak yassılatınız.

Yuvarlak sandviç ekmeklerini, ortadan ikiye kesiniz. Üstlerine tereyağı sürüp bir tepsiye dizerek, köfteler pişene kadar hafif ısıtılmış fırında bekletiniz.

Köfteleri bir tepsiye dizip ızgara telinin üstünde ızgaraya sokunuz. 2-3 dakika, her yanları iyice kızarana kadar pişirip, sıcaklığı azaltarak her yanlarını 6-7 dakika daha kızartınız.

Köfteleri ızgaradan çıkarıp, fırından aldığınız ekmek yuvarlaklarının üstüne yerleştiriniz. Her köftenin üstüne bir pişmiş yumurta yerleştirip, kalan ekmek yuvarlaklarını yanlarına koyarak servis ediniz.

Not: Geleneksel Amerikan hamburgerinin bu yumurtalı çeşidini, karışık salata ile servis edebilirsiniz.