



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAMBURGER KÖFTESİ



500 Gr. köftelik kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
3 Çorba kaşığı galeta unu
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı köfte baharı
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Soğan rendelenir, üzerine kıyma, galeta unu, tuz, karabiber, köfte baharı ve kimyon eklenir.
- # Bütün malzemeler 10 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcı 15 - 20 dakika dinlendirildikten sonra, yarım limon büyüklüğünde parçalar koparılır ve yuvarlanır, çay tabağı büyüklüğünde olacak şekilde, iki avuç arasında bastırılarak yassı hale getirilir.
- # Elektrik ızgarasında pişirilir.
- # Hamburger ekmeği arasına konur, keççap, turşu ve rus salatası da eklenip servis yapılır.

Not: Hamburger ekmeği hazırlamak için, hamur işleri bölümünde bulunan tariftten yararlanılabilir.