

Islak Hamburger

Malzemeler

1/2 paket Kofte Harci

500 gr dana kiyma (2 kez cekilmis yarim yagli)

1 1/2 cay bardagi su

5 adet hamburger ekmegi

3 adet domates (rendelenmis)

1 cay kasigi Knorr Sarimsakli Cesni

1 yemek kasigi salca

3 adet kup seker

Yapilisi

Oncelikle kiymayi, kofte harci, su ve kiyilmis maydanozla yogurun ve buzdolabinda 10 dakika dinlendirin.

Rendelenmis domatesleri, salca, seker ve sarimsakli cesniyle yaklasik 20 dakika kisik ateste pisirin.

Kiymayi hamburger seklinde yuvarlayarak her iki tarafini da kizartin.

Hamburger ekmeklerini sicak domates sosuna bulayin ve etleri ekmegin icine koyarak servis edin.