

Tavuk Burger

Malzemeler

İci için;

500 gr tavuk kıyması

1 yumurta

2 corba kasığı dolusu kofte baharatı

2 yemek kasığı ekmek kırıntısı

1 adet küçük soğan (rendelenmiş)

2 yemek kasığı Zeytinyağı

Garnitur malzemeleri;

Domates dilimi

Marul

Ketchup

Tursu

Yapılışı

İlk olarak kofte malzemesini hazırlayın. Karıştırma kabına kıymayı koyup üzerine ekmek ufak, yağ, kofte baharatı, yumurta, rendelenmiş soğan ilave edip hepsini elle yoğurun. Hazırladığınız harcdan cevizden büyük parçalar alıp irice avuc içi kadar hamburger koftesi yapın. Teflon tavada veya ızgarada altı ve üstü kızarana kadar pişirin. Kofte kızardinca hamburger ekmegine alıp istediğiniz malzemelerle zenginleştirin.