

Texas Hamburger

Malzemeler

Kofte icin;

500 gr kiyma

1 orta boy soğan

2 yemek kasigi galeta unu

2 yemek kasigi siviyağ

tuz, biber

Diğer malzemeler.

Buyuk dilimli normal ekmek (ekmegin biraz tok olmasına dikkat edin)

kolay eriyen dilim peynir (her bir sandvic icin iki adet olacak)

3 adet soğan

kizartma icin tereyagi

Yapilisi

Once kofte harcini hazirlayin ve buyuk olacak sekilde sekillendirin. Soğanlari piyazlik dograyin, genis bir tavada 2 kup kadar tereyagini kizdirin ve icine soğanlari atip karamelize olana kadar kizartin. Soğanlar karamelize oldugunda tavanin kenarina cekin ve bu soğanin yaginda kofteleri kizartin. Onlu arkali kofteler kizarinca tavadan bir tabaga alin.

Simdi dikkat , tavaya ekmekleri koyun, onlu arkali hafif kizartin, daha sonra alt kapaklarin ustune sirayla birer peynir, kofte, bir peynir daha ve karamelize soğanlari koyup sicak olan ust kapaklari kapatın. Hamburgerlere biraz bastirin, ic malzemelerle ekmekler iyice birbirlerine yapissin. Daha sonra birkerede tersini cevirin, atesi kapatın, hamburgerler birkac dakika tavada beklesin. Tabaklara alin, afiyet olsun efemim :)