

Amasya Et Ürünleri ile Cheddar Peyirli Hamburger

1 adet

- o 1 adet hamburger ekmeđi
- o 2 adet Amasya Et Ürünleri Kaburga Hamburger Köftesi
- o 1 dilim çedar peyniri
- o Dilimlenmiş salatalık
- o 1 küçük kırmızı soğan, ince dilimlenmiş
- o Marul yaprađı
- o Domates dilimi
- o Ketçap, mayonez, hardal
- o Zeytinyađı



Dilimlenmiş kırmızı soğanı biraz zeytinyağı ile bir tavaya alıp yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Hamburger köftelerini hafifçe yağlanmış başka bir tavada ters yüz ederek birkaç dakika pişirin. Hamburger ekmeğinizi ikiye bölün. Alt kısmına biraz mayonez ve hardal sürün. Üzerine marul yaprağını ve domatesi yerleştirep hamburger köftelerini koyun. Çedar peynirini ilave edip soğanları ve salatalık turşusu dilimlerini yerleştirin. Ekmeđin üst kısmına ketçap sürüp kapatın. Bekletmeden servis edin.