

MERCİMEK BURGER



Malzemeler (10 kişilik):

- 10 adet hamburger ekmeği
- 1 adet küçük marul
- 1 adet halka şeklinde doğranmış kırmızıbiber
- 3 adet kalın dilimlenmiş kuru soğan
- 10 adet küçük dilimlenmiş domates
- 3-4 dal maydanoz

Mercimek köfteleri için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 su bardağı (360 gr) yeşil mercimek
- 1 su bardağı (200 gr) pilavlık bulgur
- 5 su bardağı su
- 1 adet orta boy soğan (küp şeklinde doğranmış)
- 2 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş dereotu
- 1 yemek kaşığı acı sos
- 1 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı tuz

Bulamak için:

- 1 su bardağı un

Kızartmak için:

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Hazırlanışı:

Tenceremize 5 su bardağı suyumuzu alıp mercimeklerimiz ve bulgurumuzu yumuşayana kadar haşlıyoruz. Bu arada 1 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tencereye alıp soğanlarımızı kavuruyoruz. Haşlanan mercimek ve bulgurumuzun içine kavru lan soğanımızı, baharatlarımızı, dereotu, acı sos, yumurta ve tuzumuzu ekliyoruz. Bütün karışımı mikserden geçirip 1 saat kadar bekletiyoruz.

1 saatin sonunda köfte harcımızı 10 parçaya ayırıp büyük köfteler yapıyoruz ve bu köfteleri una bulayarak, tavada erittiğimiz 3 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile kızartıyoruz.

Köfteler kızardıktan sonra, yine aynı tavada kalın dilimlenmiş soğanlarımızı da karamelize edip kenara alıyoruz.

Hamburger ekmeklerimizin içine marullarımızı, kızarttığımız köfteleri, kırmızıbiberlerimizi, soğan ve domateslerimizi diziyoruz. Son olarak maydanozla süsleyip servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Mercimek köftelerimizi 1 saat kadar bekletmemiz köftelerimizin kıvam almasını sağlar. Eğer bekleyecek zamanımız yoksa köftemizin içine ekleyeceğimiz 1 çay bardağı kadar galeta unu istediğimiz kıvamı elde etmemizi sağlayacaktır.