



Libanonilainen hampurilainen

Aineet: 4 annosta
350 g bulguria
350 g keitettyä papuja
1 valkosipulinkynsi murskattuna
4 rkl tuoretta persiljaa hienonnettuna
2 rkl tuoretta minttua hienonnettuna
suolaa ja jauhettua mustapippuria
1 3/4 dl kasviöljyä
4 pitaleipää lämmitettynä ja taskuksi halkaistuna
lehtisalaattia
tarjoiluun halkaistuja kirsikkatomaatteja
ja marinoituja mustia oliiveja
Jogurttikastike:
6 rkl maustamatonta jogurtia
4 tl tuoretta persiljasilppua
1 tl tuoretta minttusilppua
2 tl sitruunamehua
1 valkosipulinkynsi murskattuna

Valmistus: Pane bulguri, pavut, valkosipuli, yrtit ja mausteet monitoimikoneeseen ja jauha seos tasaiseksi. Jaa seos neljään annokseen ja muotoile pihveiksi. Anna seistä jääkaapissa vähintään tunnin ajan ennen kypsentämistä.

Sekoita jogurttiainekset hyvin pienessä kulhossa. Anna seistä jääkaapissa maustumassa käyttöön saakka. Kuumenna öljy isossa paistinpannussa ja paista pihvit miedolla lämmöllä molemmin puolin (6 minuuttia/puoli) kullankeltaisiksi ja kypsiksi. Pane pitaleipätaskuun salaatinlehtiä ja pihvi ja lusikoi taskuun kastiketta. Tarjoa heti kirsikkatomaattien ja mustien oliivien kera.