

Mor Lizzi's opskrifter.

Græsk burger med Tzatziki

Tzatziki:

1 agurk udhules for kerner og skæres i små tern eller tynde strimler og blandes med drænet yoghurt naturel eller græsk yoghurt irørt 3 fed hvidløg, lidt sukker og salt og peber

Burger:

400 gr. 6-9 % oksekød røres med 2 fed hvidløg, 1-2 reven gulerod, 1 tsk. basilikum, 1 tsk. oregano 3-4 spsk. vand og salt og peber.

Formes til 4 bøffer som steges i ca. 3 min på hver side.

En bolle eller et stykke brød beklædes med salat og bøffen lægges på og til sidst Tzatziki og et par skiver tomat.

