**Besmeç – bulgur burgers**

Griekse yoghurt  
halloumi kaas  
trostomaatjes  
courgette  
rode paprika  
room  
pitabroodjes

sla of tuinkruiden  
komijn  
paprikapoeder  
peper en zout

bulgur  
gehakt lam of rund  
uien  
peterselie  
knoflook  
eieren  
bloem  
olijfolie  
tomatenpuree

**De burgers**. Kook de bulgur gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hak de uien, knoflookteentjes en peterselie zeer fijn. Meng met het lamsgehakt en met de gekookte bulgur, die een verhouding hebben van 3 op 1.

Kneed goed tot de mengeling voldoende homogeen is, met toevoeging van een paar eieren, een paar eetlepels bloem en wat tomatenpuree. Kruid met zacht paprikapoeder, peper uit de molen, komijnpoeder en zout. Let erop dat de mengeling voldoende stevig is, om het uiteenvallen van de burgers te vermijden.

Bestuif de burgers met olijfolie en grill ze tot ze gaar zijn in de oven, voorverwarmd op 185°C.

Tot daar de Besmeç. Daarna heb ik verder nagedacht hoe het bord te vullen in ‘Turkse stijl’.

**Maak de saus**. Snijd een courgette, een ui en een rode paprika in fijne brunoise. Fruit deze mengeling in een beetje olijfolie. Kruid met peper uit de molen en zout. Voeg een kuipje tomatenpuree toe en een paar scheutjes room. Laat even doorkoken en verlaag het vuur. Meng nu onder het kookpunt met een potje Griekse yoghurt en roer alles goed om.

Snijd de halloumi in dobbelsteentjes van een halve centimeter en bak ze bruin in een hete pan met een vleugje olijfolie. Was en snijd de trostomaatjes in schijfjes.

Maak spiegeleitjes, evenveel als je borden te vullen hebt. Bak een paar schijven ui in wat olijfolie tot ze beginnen te karamelliseren. Warm de pitabroodjes 2 minuten op in een broodrooster en snijd ze doormidden.

**Op het bord**. Een halve spiegel yoghurtsaus, rond de bodem van het pitabroodje. Daarop wat groen, zoals hier basilicumblaadjes en peterselie. Gewone sla is ook OK.

Daarop een bulgur burger, gebakken ui en een spiegeleitje. Kruid dat met peper, zout en een beetje zacht paprikapoeder. Zet het kapje van het pitabroodje ertegen. Werk af met gesneden trostomaatjes en gebakken halloumi.